



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Calamars à la tomate et au basilic .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.c de paprika
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 100 g de coulis de tomates
- 15 cl de vin blanc
- 2 c.à.s de basilic
- 2 c.à.s d'huile
- 200 g d'anneaux de calamars surgelés
- 3 tomates fraîches
- Sel, poivre

- Décongeler les anneaux de calamars selon les indications de l'emballage
- Faire chauffer l'huile dans une sauteuse, verser les tomates écrasée au presse purée préalablement épépinées
- Ajouter le coulis de tomates. Laisser cuire à feu moyen pendant 3 minutes en mélangeant bien
- Ajouter les calamars et l'assaisonnement. Arroser de vin blanc et laisser cuire 20 minutes à feu moyen
- Servir chaud et accompagner d'une salade

