

## Calamari in umido (καλαμαράκια κοκκινιστά)

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



{

21.08.2014

Συνταγή ΧΡΗΣΤΟΦΟΡΟΣ ΠΕΣΚΙΑΣ

Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

}

Μια σπέσιαλ θαλασσινή συνταγή από την Ιταλία φτιάχνει σήμερα ο Χριστόφορος Πέσκιας και τη συνοδεύει με τέλειες αρωματικές μπρουσκέτες.

### **Υλικά**

Για τα καλαμαράκια

40 ml ελαιόλαδο

10 σκελίδες σκόρδου, ψιλοκομμένες (ή όσο σκόρδο θέλουμε)

2 πιπερίτσες πεπεροντσίνο\* τριμμένες ή 1 κουτ. σούπας μπούκοβο καυτερό

1 κιλό καθαρισμένα καλαμάρια, φρέσκα ή κατεψυγμένα, σε ροδέλες

250 ml λευκό ξηρό κρασί

2 κονσέρβες ντοματάκια, κομμένα σε καρέ, ή 1.250 γρ. ντομάτες, ξεφλουδισμένες, ξεσοριασμένες και ψιλοκομμένες (στην εποχή τους)

αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για τις μπρουσκέτες

40 ml ελαιόλαδο

5 μικρά φρέσκα κρεμμυδάκια, πολύ ψιλοκομμένα

1 φλιτζ. τσαγιού φυλλαράκια φρέσκιας μαντζουράνας ή φρέσκιας ρίγανης ή φρέσκου θυμαριού ή οποιοδήποτε άλλο φρέσκο μυρωδικό (όπως μαϊντανός ή δυόσμος - αποφύγετε τα ξερά μυρωδικά)

αλάτι και πιπέρι

4 μεγάλες φέτες χωριάτικου ψωμιού

Μερίδες 4

Προετοιμασία 15΄ Μαγείρεμα περίπου 1 ώρα

**Διαδικασία** Καλαμαράκια: Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το σκόρδο και τις πιπερίτσες για 30 δευτερόλεπτα, σε δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε τις ροδέλες καλαμαριού και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 2 λεπτά ακόμα. Σβήνουμε με το κρασί, το αφήνουμε να εξατμιστεί για 2 λεπτά και προσθέτουμε τις ντομάτες. Χαμηλώνουμε στο ελάχιστο τη φωτιά, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και μαγειρεύουμε για 1 περίπου ώρα ή μέχρι να δέσει η σάλτσα. Στο τέλος, νοστιμίζουμε με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Μπρουσκέτες: Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε χαμηλή φωτιά και σοτάρουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια για 2 - 3 λεπτά. Αποσύρουμε το σκεύος από τη φωτιά και προσθέτουμε τα φυλλαράκια της μαντζουράνας ή της ρίγανης ή του θυμαριού. Νοστιμίζουμε με αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε. Φρυγανίζουμε τις φέτες ψωμιού σε φρυγανιέρα (ή στο γκριλ και από τις δύο πλευρές), ώσπου να ροδίσουν ελαφρά και απλώνουμε πάνω τους το μείγμα κρεμμυδιών - μαντζουράνας.

Για να σερβίρουμε, μοιράζουμε τα καλαμαράκια σε πιάτα και συνοδεύουμε με τις μπρουσκέτες.

Συμβουλή Οι πιπερίτσες πεπεροντσίνο είναι κόκκινες καυτερές πιπερίτσες - μινιατούρες και προέρχονται από το Μεξικό, αλλά χρησιμοποιούνται ευρέως στην πικάντικη κουζίνα της Νότιας Ιταλίας. Θα τις βρούμε σε καλά μπαχαράδικα (π.χ. Άρκευθος, Μανδραγόρας, Μπαχάρ, Ελιξίριον κ.ά.) ολόκληρες, αποξηραμένες. Θα τις τρίψουμε με τα δάχτυλα (κατά προτίμηση φορώντας γάντια) και θα τις ρίξουμε στη σάλτσα. Ασφαλώς, μπορούμε να μειώσουμε τη δόση εάν δεν αγαπάμε τις πολύ πικάντικες γεύσεις ή τις αντικαθιστούμε με μπούκοβο

**Πηγή:** [gastronomos.gr](http://gastronomos.gr)