

Καλαμαράκια με μανέστρα στην κατσαρόλα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



[kalamaraki-manestra_32313546e8839110bf7d3ca6d0b6c52b](#)

Υλικά

8-10 καλαμαράκια καθαρισμένα
1/5 φλιτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο
400 γρ. ντοματάκι αποφλοιωμένο, ψιλοκομμένο
1-2 κρεμμύδια ξερά, καθαρισμένα, κομμένο σε φετάκια
1 ποτηράκι λευκό κρασί
500 γρ. μανέστρα
αλάτι, πιπέρι
Εκτέλεση

Βάζετε τα καλαμαράκια στο ελαιόλαδο και τα σοτάρετε ελαφρά. Ρίχνετε και τα κρεμμύδια και συνεχίζετε το σοτάρισμα. Σβήνετε τα καλαμαράκια με το κρασί και μόλις απορροφηθεί προσθέτετε την ντομάτα, αλάτι, πιπέρι και ένα ποτήρι νερό. Αφήνετε το φαγητό να μαγειρευτεί για 35΄ περίπου, ελέγχοντας κάθε τόσο τη στάθμη των υγρών και προσθέτοντας νερό όποτε χρειάζεται.

Όταν είναι σχεδόν έτοιμα τα καλαμάρια, συμπληρώνετε όσο νερό χρειάζεται για

να είναι σύμφωνο με τις οδηγίες της συσκευασίας της μανέστρας και τη ρίχνετε κι αυτή στην κατσαρόλα. Συνεχίζεται το μαγείρεμα κανά 10' (εκτός αν η συσκευασία σας δίνει άλλο χρόνο, οπότε ακολουθείτε αυτόν) ανακατεύοντας πολύ συχνά με ξύλινη κουτάλα. Μόλις απορροφηθεί το υγρό και είναι έτοιμη η μανέστρα κατεβάζετε απ' τη φωτιά. Καλό είναι να αφήσετε το φαγητό να «μεστώσει» μερικά λεπτά πριν το σερβίρετε.. Αν θέλετε γαρνίρετε με φρέσκα μυρωδικά ψιλοκομμένα.

Υ.Γ. Ευχαριστούμε τον Θανάση Κοτάκη για τη συνταγή.

Μερίδες: 4 Δυσκολία: μέτριο

Πηγή: icookgreek.com