

## Calamars sautés à la tomate

Pour 4 personnes en accompagnement

- 500 g de calamars préparés
- 1 gros oignon
- 400 g de tomates concassées
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive, sel et poivre



**Servir:** A déguster bien chaud accompagné de riz, et arrosé d'un Irouléguay blanc ou d'un jurançon sec. Ce plat peut aussi servir de sauce pour les pâtes.

### Variation

Vous pouvez ajouter quelques olives dénoyautées.

Si vous aimez la cuisine épicée, tentez d'ajouter des piments verts émincés.

■ Epluchez et hachez les gousses d'ail et l'oignon.

■ Faites blondir les calamars dans une sauteuse avec l'huile d'olive en les remuant.

■ Ajoutez l'ail, l'oignon et les tomates dans la sauteuse, baissez le feu et couvrez.

■ Laissez mijoter pendant 25 minutes.

## Conseils

Inratable !