

Calamar et poivrons rouges au safran

Ingrédients 4 personnes

3	Calamars
3	Poivrons rouges
4	Gousses d'ails
1	Dose de safran
QS	Sel, poivre, huile d'olive

Préparation

Nettoyer les calamars. Les couper en anneaux.
Nettoyer les poivrons les couper en rondelles/
Peler les gousses d'ail et les écraser.

Cuisson

Faire revenir à feu vif les calamars dans de l'huile d'olive. Ajouter les gousses d'ail, les poivrons ainsi que le safran.
Laisser mijoter à feu doux 30 à 45 minutes. Il faut que les poivrons soient fondus.
Saler, poivrer.

Finition et présentation

Répartir les poivrons ainsi que les calamars dans des ramequins.
Décorer avec du poireau frit.

