

Calamars ail et persil

Ingrédients 4 personnes

500 gr	Calamars
5	Gousses d'ail
1	Botte de persil
1	Piment oiseau
QS	Sel, poivre, huile d'olive

Préparation

Nettoyer les calamars.
Les couper en petit morceaux.
Faire un hachis d'ail et persil

Cuisson

Faire revenir les calamars dans l'huile d'olive. En fin de cuisson, ajouter le hachis d'ail et persil. Saler, poivrer.

Finition et présentation

Mettre les calamars dans des coupelles. Décorer avec des morceaux de tomates confites.

