

CALAMARS A LA CATALANA

Ingredients: (per a 4 persones)

- 1 kg de calamars petits
- 1 ceba
- ½ pebrot verd
- 8 grans d'all
- 5 branquetes de gibert
- 50 g de concentrat de tomates
- 1 kg de tomates de llauna
- 5 cl de Noilly Prat
- 20 cl de vi blanc
- 10 cl d'oli d'oliva
- pebre vermell dolç, espècie "rouille", frigoleta, llorer, romaní, bitxo
- maonesa

Sofregir els calamars a foc lent, escòrrer, reservar el xuc de cocció i els calamars.

Pelar la ceba i l'all, picar la ceba finament i aixafar els grans d'all. Guardar la meitat de l'all per fer pasta d'all i gibert, que caldrà barrejar amb la maonesa per espessir la salsa abans de servir.

Rentar i tallar a daus el pebrot.

Començar a fer la salsa. Fer coure l'all, la ceba i el pebrot fins que estiguin daurats. Afegir el concentrat de tomates, el Noilly Prat, el vi blanc, les herbes i les tomates de llauna. Fer coure a foc lent durant uns 30 minuts.

Afegir els calamars i una mica de xuc de cocció i fer coure a foc lent durant 15 minuts més.

Fer una pasta d'all i gibert i una maonesa i barrejar tot.

Just abans de servir, abocar dins la salsa i remenar.