

4 pers.

Calamarcitos au jerez

1 Kg de petits calamars
1 Kg d'oignons
1 verre de jerez
2 feuilles de laurier
Quelques feuilles de menthe
Noix muscade
Safran
Huile - sel

Dans une poêle, verser de l'huile d'olive et chauffer. Ajouter l'oignon finement coupé, le laurier et la menthe.

Bien laver les calamars.
Les mettre avec la préparation précédente dans une casserole. Ajouter le jerez, le safran, la noix muscade et peu de sel.

Laisser cuire environ 10 min à $\frac{1}{4}$ d'heure.
Rectifier l'assaisonnement.