



Caracatiță la tigaie cu vin

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 buc caracatița de 1 kg 200 ml ulei de măsline
300 ml vin roșu sec piper, cimbru

Instructions

Pasul 1. Spală, curăță și taie bucăți caracatița.

Pasul 2. Pune bucățile de caracatiță într-o tigaie cu apă și lasă să fiarbă la foc mic 40 de minute acoperită cu un capac.

Pasul 3. După ce a fiert, adaugă uleiul de măsline, pune capacul înapoi și mai lasă la fiert pentru încă 20 de minute.

Pasul 4. Stinge cu vin roșu și mai lasă la fiert încă 15 minute.

Pasul 5. Taie caracatița bucățele, pune-o în farfurie și stropește-o cu puțin sos din tigaie

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Caracatiță la tigaie cu vin

Stand 05.09.2023