



Καλαμάρι αχνιστό με μυρωδικά



Καλαμάρι αχνιστό με μυρωδικά

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι και σοτάρουμε το σκόρδο και τις πιπερίτσες μέχρι να ροδίσουν ελαφρώς. Σβήνουμε με το κρασί, προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά, μαζί και το καλαμάρι και σοτάρουμε για 5 με 6 λεπτά, σκεπασμένα με ένα καπάκι ή με αλουμινόχαρτο.

Υλικά

- 600γρ. φρέσκα καλαμάρια καθαρισμένα και κομμένα σε λεπτές ροδέλες
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 φρέσκια καυτερή πιπερίτσα (προαιρετικά) ψιλοκομμένη
- ½ ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. ψιλοκομμένο φρέσκο δυόσμο
- 2 κ.σ. ψιλοκομμένο φρέσκο άνηθο
- Ξύσμα από 1 λεμόνι
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 φλ. λευκό ξηρό κρασί
- Αλάτι και πιπέρι

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 10 λεπτά

Άτομα: 4