

CALAMARS AMB SALSA AMERICANA

Per a 4 persones:

1 kg. de calamars	4 tomàquets en conserva natural
200 ml. de brou de peix o marisc	100 ml. de vi blanc
2 pastanagues	100 ml. de brandy
1 ceba (tendra) mitjana	5 g. d'herbes provençals
2 escalunyes	Oli d'oliva
2 alls	1 cayena (opcional)
10 ml. de tomàquet concentrat	1 culleradeta de postres de farina

Netejar els calamars i tallar-los en anelles.

Picar els alls, la ceba i les escalunyes, i coure'ls amb l'oli en una paella gran o una cassola. Tallar les pastanagues a troços i afegir-les junt amb les herbes provençals. Salpebrar i cuinar a fog mig uns 8 minuts.

Incorporar la farina i barrejar-la bé amb el sofregit durant un parell de minuts. Regar amb el vi i deixar que evapori l'alcohol. Afegir els tomàquets i fregir-los perquè es desfasin. Incorporar el concentrat de tomàquet i la cayena (si l'hi volem). Tirar-hi el brandy i deixar que redueixi.

Triturar amb la batedora fins que quedi ben homogènia, i si no es veu una salsa prou fina i suau, es pot colar amb el xinès.

Incorporar els calamars i cobrir tot amb el brou. Quan comenci a bullir, baixar el fog, tapar l'olla i cuinar-ho 30 minuts.

Destapar l'olla, pujar el fog una mica i cuinar-los uns 20 minutos més, o fins que estiguin tendres, vigilant si cal més líquid. Corregir de sal i pebre si calgués.

Nota. Si només es vol fer la salsa per tenir-la disponible per un altre moment, després de triturar (i colar, si cal), incorporar el brou i cuinar la salsa uns 5 minuts. Corregir de sal i pebre si cal.