

**רכיבים:**

1 ק"ג טבעות קלמרי, נקיים

2 עגבניות, חתוכות לקוביות

1 בצל סגול בינוני, פרוס דק

3 פילטים של אנשובי משומר

1 שן שום, כתושה

צרור פטרוזיליה, קצוץ דק

מיץ מלימון אחד

½ כוס שמן זית

מלח, פלפל

## אופן ההכנה:

1. לקערה גדולה מכניסים את קוביות העגבניות. ממליחים ומפלפלים, מערבבים ומוסיפים את הבצל.
2. מחממים מעט שמן זית במחבת. מקפצים את הקלמרי במשך 2-3 דקות. (על אש גבוהה). מוסיפים חצי כוס שמן זית, מערבבים ומסירים מהאש.
3. בעזרת כף מחוררת מעבירים את הקלמרי לקערת ההגשה.
4. מכניסים למחבת את האנשובי והשום ומערבבים, עד שהאנשובי מתמזגים עם השמן. מטפטים מעט מיץ לימון ומערבבים.
5. מוסיפים לקערת העגבניות והבצל את טבעות הקלמרי, יוצקים מעל משמן האנשובי ומקשטים בפטרוזיליה.