Calamarcets amb ceba i cigrons

1. Es tallen cebes tendres per sofregir i reduir a la cassola al foc ben “potxades” amb vi blanc; s’ha de treballar i està atent perquè no es cremi la ceba.
2. Els calamarsets es netegen i es tallen a rodanxes.
3. Un cop la ceba està a punt, s’incorpora “potxem” també dauets de pebrot vermell i albergínia, i a continuació, afegim els calamarsets.
4. S’hi pot afegir una mica de brou per en acabat posar-hi els cigrons prèviament cuits.