

SECONDI PIATTI

Calamari con olive taggiasche

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CALAMARI 4

OLIVE TAGGIASCHE sgocciolate dall'olio di conserva - 180

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

Calamari con olive taggiasche è uno di quei piatti che si preparano espressi, in 5 minuti avete in tavola un secondo di pesce stre-pi-to-so! Gustoso, ricco di sapore e perchè no? Adatto anche all'inzuppo se avete del buon pane casereccio.

I calamari, se preferite, fateli pulire dal vostro pescivendolo di fiducia, non dovrete far altro che tagliarli e cuocerli velocemente in padella insieme a delle ottime olive taggiasche conservate in olio extravergine d'oliva. Ho già l'acquolina in bocca, provatele anche voi!

PREPARAZIONE

- 1 Scolate le olive taggiasche dall'olio di conserva e tenetele da parte.



- 2 Pulite i calamari e tagliate le sacche a rondelle, le alette a striscioline mentre lasciate interi i tentacoli.



- 3 Scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella insieme ad uno spicchio

d'aglio.



- 4 Non appena l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete i calamari e fateli rosolare a fuoco vivace per circa 5 minuti insaporendo con sale e pepe.





- 5** A questo punto non vi resta che aggiungere le olive e lasciar insaporire il tutto per un altro minuto.



- 6** Servite i calamari con olive taggiasche in tavola accompagnando il piatto con del buon pane casereccio.

