

SECONDI PIATTI

# Calamari saltati piccanti

LUOGO: *Asia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

CALAMARO 4

ARACHIDI non salate - 100 gr

PEPERONCINI PICCANTI 2

AGLIO 1

OLIO DI ARACHIDI 4 cucchiaini da tavola

SALE

I **calamari saltati piccanti** sono un secondo piatto veloce e dall'impronta orientale. L'accostamento con le arachidi rende il tutto più gustoso perchè aggiungono quella parte croccante che mancherebbe al piatto.

Cucinatelo davanti ai vostri commensali, si prepara davvero in 5 minuti e divertitevi a mangiare con loro utilizzando le bacchette. Se amate il cibo orientale poi, vi invitiamo a realizzare anche la [ricetta del pollo alle mandorle](#): davvero ottimo e semplice da realizzare.

# PREPARAZIONE

1 Scaldate l'olio di arachidi in un wok.



2 Aggiungete uno spicchio d'aglio in camicia appena schiacciato e qualche pezzettino di peperoncino rosso; lasciate soffriggere il tutto.



3 Nel frattempo pulite i calamari, aprite la testa a libro e rimuovete l'osso cartilagineo.



- 4 Tagliate a metà e incidete diagonalmente prima in un senso e poi nell'altro, quindi tagliate le teste di calamaro a listarelle.



- 5 Rimuovete dal wok l'aglio ed il peperoncino ed aggiungetevi le listarelle di calamaro che farete saltare a fiamma vivace.



**6** Sgusciate le arachidi ed unitele al wok insieme ai calamari e saltate il tutto per un altro minuto.





- 7** Affettate un peperoncino rosso piccante ed unite anch'esso al wok e saltate per altri due minuti.



- 8** Servite immediatamente il calamaro saltato piccante magari con le tipiche bacchette per divertirvi con i vostri amici.





## CONSIGLIO

**Potrei utilizzare anche le seppie?**

Sì certamente andranno benissimo anche le seppie.

**Posso preparare in anticipo questo piatto?**

Te lo sconsiglio perché tendono ad indurirsi.