

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto tiepido di calamaro e topinambur

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1 topinambour
- 2 calamari
- uno spicchio d'aglio
- 2 filetti di acciuga
- finocchietto
- olio extravergine d'oliva
- buccia di limone
- latte
- pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Pelate un topinambur e tagliatelo a fettine spesse un millimetro.



2 Mettete a bagno nel latte per un'oretta uno spicchetto d'aglio tritato sottile.



3 Preparate un trito di finocchietto e buccia di limone e allungate con olio.



- 4 Passata l'oretta cuocete in padella con 3 cucchiai d'olio, l'aglio col suo latte e 2 filettini d'acciuga tritati sottili, l'operazione va fatta a fiamma bassa fino a che l'acciuga non si disfa.



- 5 Poi unite le fettine di topinambur e fate cuocere in questa salsina mantenedole croccanti, se il fondo si asciugasse troppo unite un filino di latte. Niente sale solo una grattata di pepe nero alla fine.



6 Lessate in acqua salata due belle rotelle e due ciuffi di tentacoli di calamaro.





7 Quando son ammorbiditi montate il piatto ponendo alla base il topinambur con la sua salsa, poi il calamaro condito con l'olio al finocchietto e limone.

