

SECONDI PIATTI

Calamari al curry

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Calamari al curry

INGREDIENTI

CALAMARI 900 gr
CURRY 2
ZUCCHERO 2 cucchiari da tè
VINO DI RISO CINESE 250 gr
OLIO DI SEMI
ZENZERO 60 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALE
CIPOLLOTTI 4

PREPARAZIONE

- 1** Pulire e tagliare a striscioline fini i calamari. Asciugarli bene e mescolarli con un cucchiaino di sale, una puntina di zucchero, un cucchiaio e mezzo di sherry secco. Buttare la polvere di curry in una pentola con olio molto caldo, a fuoco vivace, farla dorare e buttare i calamari; girare bene il tutto per un minuto e mezzo. A parte in una padella con olio caldo a fuoco vivace buttare i piselli, aggiungere un pizzico di sale, cuocerli per 2 minuti.
- 2** Per preparare i calamari al curry, la prima cosa che dovete fare è pulire i calamari. Una volta puliti, apriteli a libro e, incidete a rombi la parte esterna.
- 3** Metteteli all'interno di una pirofila e conditeli con il cipollotto diviso in quarti (solamente la parte bianca), il vino di riso cinese e lo zucchero, lasciateli marinare per minimo 15 minuti.
- 4** Mentre i calamari si stanno marinando, in un wok versate 3 cucchiai di oli di semi, lo zenzero e l'aglio tritati e, mescolando, fate soffriggere per pochi istanti.
- 5** A questo punto unite nel wok il curry e i calamari con tutta la marinata, saltate a fuoco vivace il tutto per circa 1 minuto.
- 6** Servite i calamari al curry con la parte verde dei cipollotti affettata finemente e regolate di sale.