

SECONDI PIATTI

Calamari alla griglia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA DI MARINATURA*



INGREDIENTI

calamari grandi
olio extravergine d'oliva
succo lime
fish masala (mix di curcuma
coriandolo
semi di cumino
zenzero
curry
aglio secco
sale
peperoncino in polvere)
sale

PREPARAZIONE

- 1 Fate marinare i calamari per circa 1 ora in olio extravergine d'oliva, succo di lime, sale e fish masala.



- 2 Cuocete i calamari sulla griglia rovente per circa 10-15 minuti.



- 3 Servite.

