

SECONDI PIATTI

Calamari e cozze alla catalana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1 kg di cozze

4 calamari

1 cipolla

prezzemolo

pepe in grani

burro

limone

olio al basilico

basilico

olio.

PREPARAZIONE

1 Prima operazione aprire le cozze, il loro liquido servirà a preparare la salsa d'accompagnamento.

Le cozze devono esser col guscio ben pulito dalle alghette che lo colonizzano e che conferiscono a volte uno spiacevole sapore al liquido emesso dai molluschi durante

l'apertura.

Vanno spadellate velocemente con cipolla prezzemolo e grani di pepe nero, la cottura deve esser fermata subito appena si aprono.





2 Il liquido rimasto deve esser filtrato con carta cucina, eliminando tutte le verdure.





3 Lessate i calamari.



4 Per la salsa fondo di burro e cipolla, che a fiamma bassa dev'essere appassita. Unite poi il liquido filtrato dei molluschi.



5 Fate prendere consistenza e ripassate al colino.



6 Rimettete sul fuoco, unite succo di limone e se necessario un pò di burro per aumentare la densità della salsa.



7 A fiamma spenta rimetete le cozze nella salsa e finite così la loro cottura.



8 Preparate un pò d'olio al basilico frullando un bel ciuffo di basilico con olio d'oliva leggero di sapore.





9 Grigliate i calamari su griglia caldissima in modo da colorarli un pò esternamente, tagliate a rondelle.



10 Non resta che comporre il piatto.



11 Buon appetito.