

SECONDI PIATTI

Calamari e porri al sakè

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CALAMARO 400 gr

PORRI 2

SAKE 1 bicchiere

OLIO DI ARACHIDI

SALE

PEPE NERO

Un piatto dal gusto orientale perfetto per una cena etnica. Veloce e semplice da preparare è un secondo dal successo assicurato.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio in una wok. Quando l'olio è ben caldo aggiungetevi i porri e fateli saltare a fiamma vivace.



2 Dopo un paio di minuti aggiungete anche i calamari tagliati a rondelle piuttosto fini.



3 La cottura dovrà essere molto rapida, muovendo continuamente il wok.



4 Aggiungete, infine, il sakè, fate sfumare velocemente la parte alcolica e servite ben caldo.

