

ANTIPASTI E SNACK

Crostini al crudo di calamaretti spillo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 5 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

CROSTINI DI PANE 8

CALAMARETTI SPILLO lunghi al massimo
6/7 cm - 30

ORIGANO ESSICCATO ciuffetti - 2

SPICCHIO DI AGLIO mezzo spicchio -

SUCCO DI LIMONE Il succo di 1 limone - 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREZZEMOLO ciuffetto - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Con un po' di pazienza eliminate il calamo (cioè il corrispettivo dell'osso nella seppia) dei calamaretti, cercando di non staccare testa e tentacoli dalla sacca.



- 2 Date una sciacquata ai calamaretti e preparate in padella un salmoriglio con olio e odori, scaldatelo e appena l'aglio comincia soffriggere spegnete.



- 3 Versate il salmoriglio ancora caldo sui calamaretti disposti in unico strato e appena salati.



4 Il tempo di marinatura dipende da quanto vi piace il sapore di crudo, più restano immersi nella marinatura più olio e succo di limone li macereranno.

Bagnate i crostini con la marinata (non seccate troppo il pane, la mollica deve poter assorbire il condimento), poi disponetevi sopra un po' di calamaretti e se piace spremete qualche goccia di succo di limone.

