

ANTIPASTI E SNACK

Crostone di calamaretti spillo di ropa55

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

CALAMARETTI SPILLO
CIPOLLA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE
ORIGANO
SUCCO DI LIMONE
PANE CASERECCIO

PREPARAZIONE

- 1 Eliminate il calamo dei calmaretti, lessateli per tre minuti in acqua profumata di cipolla e conditeli con olio, sale, pepe, origano e qualche goccia di succo di limone.



2 Abbrustolite qualche fettina di pane casareccio spessa un paio di cm e disponetevi i calamaretti ormai freddati.