

ANTIPASTI E SNACK

Spadellata di calamaretti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Calamaretti freschi
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino fresco
prezzemolo fresco
olio extravergine di oliva
1 bicchiere di vino bianco secco
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulire accuratamente gli animaletti, privarli delle interiora, occhi e lavarli più volte.

Preparare un soffritto nell'olio con l'aglio intero, un pezzetto di peperoncino fresco, i gambetti di prezzemolo tritati grossolanamente.



2 Appena l'aglio sarà imbrunito gettare in padella i calamari smuovendoli per rigirarli completamente.



3 Eliminare aglio e peperoncino. Aggiungere il bicchiere di vino bianco e sfumare velocemente sempre a fiamma alta, facendo ben attenzione ad una cottura rapida per poter lasciare i calamaretti morbidissimi.



4 Impiattare, aromatizzare con un filo d'olio extravergine crudo e spolverare di prezzemolo tritato, servire caldissimi.



NOTE