

SECONDI PIATTI

# Calamari al curry

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Calamari al curry

## INGREDIENTI

CALAMARI 900 gr  
CURRY 2  
ZUCCHERO 2 cucchiaini da tè  
VINO DI RISO CINESE 250 gr  
OLIO DI SEMI  
ZENZERO 60 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
SALE  
CIPOLLOTTI 4

## PREPARAZIONE

- 1** Pulire e tagliare a strisciette fini i calamari. Asciugarli bene e mescolarli con un cucchiaino di sale, una puntina di zucchero, un cucchiaino e mezzo di sherry secco. Buttare la polvere di curry in una pentola con olio molto caldo, a fuoco vivace, farla dorare e buttare i calamari; girare bene il tutto per un minuto e mezzo. A parte in una padella con olio caldo

a fuoco vivace buttare i piselli, aggiungere un pizzico di sale, cuocerli per 2 minuti.

- 2 Per preparare i calamari al curry, la prima cosa che dovete fare è pulire i calamari. Una volta puliti, apriteli a libro e, incidete a rombi la parte esterna.
- 3 Metteteli all'interno di una pirofila e conditeli con il cipollotto diviso in quarti (solamente la parte bianca), il vino di riso cinese e lo zucchero, lasciateli marinare per minimo 15 minuti.
- 4 Mentre i calamari si stanno marinando, in un wok versate 3 cucchiaini di oli di semi, lo zenzero e l'aglio tritati e, mescolando, fate soffriggere per pochi istanti.
- 5 A questo punto unite nel wok il curry e i calamari con tutta la marinata, saltate a fuoco vivace il tutto per circa 1 minuto.
- 6 Servite i calamari al curry con la parte verde dei cipollotti affettata finemente e regolate di sale.