

SECONDI PIATTI

Calamari arrostiti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Sicilia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

CALAMARO 1 kg

PREZZEMOLO 1 ciuffo

LIMONE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

Se state organizzando una cena elegante o semplicemente volete portare a tavola un piatto gustoso e leggero, i calamari arrostiti fanno proprio al caso vostro! Si tratta infatti di una pietanza che piace sempre a tutti, grandi e piccoli e decisamente molto versatile e saporita. Farli non è difficile, vi basterà seguire qualche piccola indicazione e il più è fatto. Procuratevi dei bei calamari freschi e vedrete che andranno a ruba! Provate questa ricetta e se cercate un primo perfetto in abbinamento, gli [spaghetti con le cozze](#) sono perfetti!

PREPARAZIONE

- 1 Svotate i calamari, estraendo la "penna" trasparente racchiusa nella sacca e le interiora; lavateli con cura e spellateli. Cospargeteli di sale e arrostiteli sulla griglia ben calda, rigirandoli affinché cuociano in modo uniforme.



- 2 Tritate il prezzemolo e trasferitelo in una salsiera; aggiungete mezzo bicchiere d'olio, il succo di limone e una spolverata di pepe e amalgamate bene.



- 3 A fine cottura, irrorate i calamari con l'emulsione preparata e servite.