

SECONDI PIATTI

Calamari con pisellini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 Kg calamari
500 g pisellini
1 spicchio aglio
prezzemolo
succo di 1 limone
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

1 Pulite, tagliate e lavate i calamari.



2 Rosolate in padella aglio e abbondante prezzemolo tritato con l'olio.



3 Unite in padella i calamari e fate rosolare in maniera uniforme.



4 Versate il succo di un limone e lasciate ancora qualche minuto sul fuoco.



5 Servite con pisellini freschi cotti al vapore.

