

ANTIPASTI E SNACK

## Calamari in padella

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



Calamari in padella, un antipasto caldo veloce, leggero ma con carattere. I calamari sono semplicemente scottati in padella senza aggiungere alcun tipo di grasso. Successivamente sono insaporiti con peperoncino, sale, olio extravergine d'oliva e limone...niente di più semplice! Insomma un antipasto saporito o un secondo sfizioso che piacerà proprio a tutti! Provate questa ricetta e se li amate particolarmente vi invitiamo a realizzare anche quelli al [curry](#)!

### INGREDIENTI

CALAMARO 4  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE  
facoltativo - 1  
LIMONE 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Prendete le teste dei calamari, praticate un'incisione ed apriteli stendendoli sul piano di lavoro.

Praticare delle leggere incisioni diagonalmente, prima in un senso e poi nell'altro.



- 2 Tagliate, quindi, le teste a striscioline.

Scaldate molto bene una padella antiaderente e fatevi scottare le striscioline di calamaro.



3 Nel frattempo tritate del prezzemolo fresco.



4 Trasferite le striscioline di calamaro ben rosolate in una ciotola e conditele con un peperoncino tritato (se piace), dell'olio e del sale.





- 5 Tagliate delle fette molto molto sottili da un limone e unitele alla ciotola con le striscioline di calamaro.



- 6 Lasciate insaporire il tutto per una decina di minuti quindi servite con un'ulteriore spolverata di prezzemolo.

