

SECONDI PIATTI

Calamari saporiti

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Calamari saporiti

INGREDIENTI

CALAMARI 800 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
LIMONE succo - 1

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i calamari saporiti prima di tutto: sciacquate sotto l'acqua corrente i calamari, eliminate gli occhi e il becco, tagliate il corpo del calamaro ad anelli.
- 2 Versate in una padella un filo d'olio extravergine d'oliva, unite nella padella uno spicchio

d'aglio e lasciatelo sfrigolare senza farlo bruciare. Una volta che l'aglio avrà dato aroma all'olio, eliminatelo dalla padella, e mettete all'interno di essa i calamari e, a fuoco alto, salatateli per circa un paio di minuti, girandoli spesso.

3 Regolate di sale e aromatizzate ulteriormente i calamari con il peperoncino rosso piccante affettato. Allontanate dal fuoco, spolverate i calamari con del prezzemolo fresco tritato, conditeli con del succo e scorza di limone grattugiata e un filo di olio extravergine d'oliva a crudo.