

SECONDI PIATTI

## Calamaro con maionese allo zenzero

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

4 calamari di media grandezza  
olio  
sale  
pepe  
prezzemolo e aglio tritato finemente e 1/2  
bicchiere di vino bianco secco per la  
marinatura.

### PER LA MAIONESE

2 tuorli  
olio evo  
1 cucchiaino di senape  
qualche goccia di limone  
e qualche goccia di succo di zenzero sale e  
pepe qb. (tutti gli ingredienti devo avere la  
stessa temperatura)

# PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparate la marinata dove lasciare il calamaro per almeno 1 ora



- 2 Preparate ora la maionese con l'aiuto di una frusta elettrica partendo con senape e tuorli e olio a filo, salate e pepate e per ultimo qualche goccia di limone e zenzero; per facilitare la decorazione mi son servito di una sacca a poche piccola



3 Cuocete ora il vostro calamaro su una padella bella calda bagnando di tanto in tanto con il liquido della marinata.



4 Impiattate a vostro piacimento e buon appetito

