SECONDI PIATTI

# Calamaro in salsa all'aceto

LUOGO: Asia / Cina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 2 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

Se amate i piatti particolari, magari dagli abbinamenti insoliti, dovete assolutamente provare la ricetta del calamaro in salsa all'aceto. Questa proposta è assolutamente da provare ed è di quelle che piacciono subito sin dal primo boccone. La dolcezza del calamaro si sposa benissimo con il tocco acido della salsa e insieme danno vita a un bel connubio di sapori! E se amate questo condimento, vi consigliamo anche un'altra ricetta molto interessante: ecco come fare uno sgombro squisito!

## INGREDIENTI

CALAMARO di circa 500 g - 1

ACQUA 8 tazze

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1 cucchiaio da tavola

ZENZERO tagliato a fettine sottili - 1 cm

## PER LA SALSA

ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiai da tavola

SALSA DI SOIA chiara - 3 cucchiai da tavola

ZUCCHERO ½ cucchiai da tè

OLIO DI SESAMO 1 cucchiaio da tè

# Preparazione

1 Pulite il calamaro e tagliatelo a pezzi di 5 cm di lato.

Nel frattempo preparate la salsa: riunite tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolate bene.

2 In una pentola capace portate a bollore l'acqua con l'olio e lo zenzero; unitevi il calamaro e bollitelo a fuoco vivace per 2 minuti.

3 Sgocciolatelo e passatelo in un piatto da portata.

Irrorate il calamaro con la salsa all'aceto.

Servitelo caldo o freddo a piacere.