

SECONDI PIATTI

Calamaro in salsa all'aceto

di: *Cookaround*

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
cucchiaino da tavola
ZENZERO tagliato a fettine sottili - 1 cm

PER LA SALSA

ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da
tavola
SALSA DI SOIA chiara - 3 cucchiaini da tavola
ZUCCHERO ½ cucchiaini da tè
OLIO DI SESAMO 1 cucchiaino 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 bollire 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.