

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di calamari

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CALAMARO 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tè

LIMONE scorza - 1

SALE

PREPARAZIONE

1 Dopo aver cotto al forno i calamari, tagliateli ad anelli.



2 Condite i calamari con poco olio ed insaporiteli con il sale.



3 Grattugiate la scorza di limone e distribuitela sui calamari.



4 Attenzione: il limone va grattugiato senza premere troppo per evitare di grattugiare la parte bianca che conferirebbe al piatto un fondo amaro.