

SECONDI PIATTI

Millefoglie ai calamari

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Millefoglie ai calamari

INGREDIENTI

CALAMARI 450 gr
POMODORINI CILIEGIA 150 gr
PAN CARRÈ 12 fette
SPICCHIO DI AGLIO 1
FOGLIE DI BASILICO 4
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare il millefoglie ai calamari, prima di tutto sciacquate sotto l'acqua corrente e pulite bene i calamari. Eliminate gli occhi, il becco e tagliateli a quadretti piccoli.
- 2 Versate in una padella un filo d'olio extravergine d'oliva, unite all'olio uno spicchio d'aglio

e fatelo leggermente imbiondire, senza farlo bruciare, unite in padella i quadratini di calamari e, a fuoco vivace fateli rosolare.

- 3** Prendete i pomodorini lavateli e tagliateli in quattro parti e, aggiungeteli nella padella assieme ai calamari; sempre a fuoco vivace, fate insaporire bene il tutto e, lasciate cuocere per non più di un minuto.
- 4** Preparate un trito di prezzemolo fresco e aggiungetelo in padella, assieme a qualche foglia di basilico. Spegnete il fuoco e regolate con un pizzico di sale, eliminate lo spicchio d'aglio e tenete da parte.
- 5** Coppate le fette di pan carrè con uno stampino rotondo di diametro all'incirca di 4 centimetri. Mettete a rosolare brevemente i dischi di pan carrè, in una padella con un filo d'olio.
- 6** A questo punto non vi resta altro che assemblare il millefoglie. Formate delle simil-specie di torrette alternando le fette di pan carrè rosolato, con il condimento di calamari, all'incirca 3 strati di pan carrè e 3 strati di condimento di calamari. Servite con delle foglie di basilico per decorazione.