

CALAMARI ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 calamari
- 1/2 spicchio di aglio
- prezzemolo
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Per servire:

- alcuni ciuffi di prezzemolo
- alcuni spicchi di limone

Pulite bene i calamari e fate attenzione a non rompere la piccola vescica d'inchiostro.

Tagliate i tentacoli, tritateli insieme al prezzemolo e a mezzo spicchio d'aglio, raccogliete il composto in una ciotola, aggiungete il pangrattato e condite il tutto con olio, sale e pepe.

Con questo composto riempite accuratamente ogni calamaro, cucite con lo spago bianco da cucina o fissate con uno stecchino.

Ungete esternamente i calamari con olio insaporito con sale e pepe e cuoceteli sulla griglia del forno alla massima temperatura, voltandoli spesso.

Serviteli caldi, con spicchi di limone e ciuffi di prezzemolo.