

CALAMARI IN GRATICOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 calamari
- 1 limone
- 2 spicchi di aglio
- 1/4 di bicchiere di olio d'oliva
- prezzemolo tritato

Pulire i calamari eliminando gli occhi, la vescica dell'inchiostro e l'osso, lavarli sotto l'acqua corrente e asciugarli.

Emulsionare l'olio col succo di limone e ungere i calamari.

Porli sulla graticola ben calda e cuocerli rigirandoli bene e bagnandoli ancora con limone e olio.

Preparare un trito con aglio e prezzemolo.

Disporre i calamari caldi sul piatto da portata, cospargerli con il trito e servirli subito.