

CALAMARI MARINATI

Ingredienti per 4 persone:

- pepe
- sale
- 5 cl di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 limone (succo)
- 2 spicchi di aglio
- 750 cl di vino bianco secco
- 1000 g di calamari

Oltre al tempo di preparazione e cottura, la marinata da 2 a 4 ore.
Preparate i calamari: separate le teste dai corpi tirando via la testa.
Tagliatela e tenete da parte i tentacoli.
Togliete le sacche d'inchiostro evitando di perforarle.
Lavate i calamari togliendo la membrana violacea che li ricopre.
Rovesciateli e pulite accuratamente l'interno.
Asciugateli con carta assorbente.
Mettete i calamari in una ciotola con l'olio, sale e pepe.
Lasciate marinare da due a quattro ore.
Mondate e pestate l'aglio.
Fate scaldare a fuoco alto in una padella l'olio della marinata.
Mettetevi i calamari e mescolate per cinque minuti con il cucchiaio.
Aggiungete il vino, l'aglio e fate cuocere ancora per cinque minuti.
Coprite e fate cuocere a fuoco lento per circa trenta.
Aggiungete succo di limone, olio e prezzemolo al momento di portare in tavola.
Servite caldissimo.