

Calamari all'aglio e profumo di limone

📌 Categoria: Portate - Pesce e Crostacei



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 5 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso	

I calamari all'aglio e profumo di limone sono una preparazione di facile e veloce realizzazione, e un secondo piatto molto gradevole, leggero e di sicuro successo per chi gradisce questo tipo di pesce e desidera gustarlo non solo fritto, ma accompagnato da un aromatico e gustoso sughetto.

Vi suggeriamo di prepararlo in vista della Festa della donna, poiché; il suo colore, inondato dal giallo del limone, ricorda la mimosa.



Ingredienti

» Aglio 4 spicchi	» Olio 1 cucchiaio
» Burro 80 gr	» Pepe nero macinato q.b.
» Calamari 1,200 kg	» Prezzemolo 3 cucchiari
» Limoni succo e scorza di 1	» Vino bianco 1 bicchierino

Preparazione



Pulite i calamari, togliendo loro la testa (1) e separandola dai tentacoli, con un taglio in prossimità dell'occhio (2). Togliete quindi il dente centrale (uscirà schiacciando i tentacoli). Estraiete poi dalle sacche la cartilagine trasparente (3).



Private quindi le tasche dalle interiora (4) e spellatele (5). Tagliate poi le sacche con un coltello affilato per il lungo (6) in modo da ottenere dei filetti (7) che si arricceranno durante la cottura. Mettete il burro in una padella capiente con l'olio e, una volta sciolto, aggiungetevi l'aglio (8) e i calamari, facendoli friggere per qualche minuto (9). Aggiungete quindi il vino e lasciatelo sfumare, poi unite il succo di limone (10) e la scorza grattugiata (11), in ultimo il prezzemolo tritato, sale e pepe (12). Lasciate cuocere per un paio di minuti e poi disponete il tutto su di un piatto di portata, servendo i calamari all'aglio e profumo di limone immediatamente.

Consiglio

Potete servire i calamari all'aglio e profumo di limone con una bella insalata mista comprendente sedano, prezzemolo, foglie di

insalate diverse, crescione, anelli di cipolla, e quanto più vi aggrada o vi suggerisce la fantasia.

Curiosità

In California, per la precisione sulle spiagge di Los Angeles, si arenarono oltre 1.500 calamari giganti, una specie comune nell'America del Sud, ma che normalmente non si spostava così a nord. Le creature, note con il nome scientifico "Dosidicus gigas", pur non essendo adulte, misuravano circa un metro e mezzo e pesavano 6-7 chilogrammi l'uno!