

INSALATA DI CALAMARI

Ingredienti

- aglio
- 3 limoni
- 2 peperoncino fresco
- mezzo scalogno
- calamari (300gr)
- salsa di pesce (3 cucchiaini)
- menta fresca

Come si prepara

Lavare i calamari, rimuovere l'osso, gli occhi e la pelle.

Tagliare i calamari a fette grosse e versarli in acqua bollente per pochi minuti, quindi farli asciugare.

Preparare una salsa mescolando due spicchi d'aglio tritati, 2 o 3 peperoncini piccanti freschi, il succo di due limoni e 3 o 4 cucchiaini di salsa di pesce.

Versare la salsa sui calamari disposti in un piatto su un letto di lattuga e decorare con lo scalogno e le foglie di menta e la buccia grattata di un limone.

Difficoltà: 1

Tempo: 30

Gradimento: 4

Tags

insalate, pesce, insalata di mare, insalata di calamari, thailandia