
Calamari alla piastra

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

I calamari alla piastra sono un piatto semplice e gustoso, qui proposto secondo una ricetta spagnola

I calamari alla piastra sono una ricetta semplice e diffusa in tutta l'area del Mediterraneo in molteplici varianti. In Spagna, i *calamares a la plancha* possono essere utilizzati come *entrantes*, servito come antipasto, ma possono anche essere un contorno o anche un secondo accompagnato a volte da una insalata o da patate bollite. In ogni caso è un ottimo piatto facile e veloce, molto fresco e gustoso, soprattutto in estate. **Ingredienti** 1 calamaro a persona 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva 3 cucchiaini di aceto 1 spicchio d'aglio a calamaro sale q.b. origano q.b. **Tempo di preparazione** Un'ora Pulire e lavare i calamari. Tagliarli a metà, facendo anche dei segni col coltello, a losanga, sulle due facce di ogni calamaro per evitare che cuocendo alla piastra si raggomitoli. Ungere con olio e aceto i calamari e arrostarli su una piastra ben calda. Nel frattempo preparare un'emulsione con olio extravergine di oliva e aceto in parti uguali, un pizzico di sale, uno spicchio d'aglio di media grandezza grattugiato a purea per ogni calamaro, completando con un'abbondante manciata di origano. Emulsionare il tutto e versare sopra il calamaro appena arrostito.