

Calamari arrosto

I calamari arrosto si realizzano separando i tentacoli dai calamari e tagliando il corpo a strisce che verranno immerse in una marinata per almeno 2 ore prima di essere poste sulla griglia a cuocere. Si serviranno condite dalla marinata residua lasciata bollire per condensare.



INGREDIENTI

- 1 kg Calamari puliti
 - 6 cucchiaini Olio extravergine d'oliva
 - 1 o 2 Limoni, succo
 - 3 Aglio a spicchi
 - 1/4 cucchiaino Fiocchi di peperoncino
 - 4 cucchiaini Prezzemolo tritato fresco
 - q.b. Limone, fette per decorare
-

PREPARAZIONE



Mettete da parte i tentacoli dei calamari, poi, utilizzando un coltellino affilato, tagliate le carni a strisce diagonali.



Mettete i calamari in un piatto piano non metallico. Per preparare la marinata, mescolate bene in una ciotola l'olio d'oliva, il succo di limone, l'aglio schiacciato e i fiocchi di peperoncino.



Versate la marinata sui calamari, fate riposare in un posto fresco per almeno 2 ore, mescolando di tanto in tanto.



Prelevate i calamari dalla ciotola e conservate la marinata. Cuocete i calamari sul barbecue per 2 minuti per lato, rigirandoli spesso e bagnandoli con la marinata, fino a quando l'esterno diventerà dorato e croccante e le carni saranno morbide e umide all'interno.



Portate ad ebollizione la restante marinata in un pentolino, mescolatevi il prezzemolo tritato, poi versate sui calamari. Decorate con fette di limone e servite subito.