

Ingredienti per 4 persone:

8 calamari - un limone - 2 bacche di ginepro

3 rametti di timo - 2 rametti di prezzemolo

2 filetti d'acciuga - olio extravergine d'oliva - sale e pepe

Eliminate il becco, gli occhi e la penna trasparente centrale dei calamari. Pulite la testa dalle interiora. Lavateli bene, tagliate le sacche in due e separate le ali laterali. Con un coltello affilato incidete le sacche con tagli incrociati. Disponete le varie parti dei calamari in una ciotola, aggiungete 50 ml di olio e il succo del limone e fate marinare in frigo per un'ora. Sgocciolate i calamari e cuoceteli su una piastra molto calda 3 minuti per parte, o finché risulteranno leggermente dorati. Levateli dal fuoco e riuniteli in un piatto fondo. Scaldate il liquido di marinatura con le bacche di ginepro pestate, i rametti di timo spezzettati, le acciughe sminuzzate e il prezzemolo tritato grossolanamente. Lasciate sobbollire un minuto a fuoco medio quindi versate il condimento sui calamari. Regolate di sale se necessario, pepate, mescolate e servite subito.



Calamari aromatici alla griglia