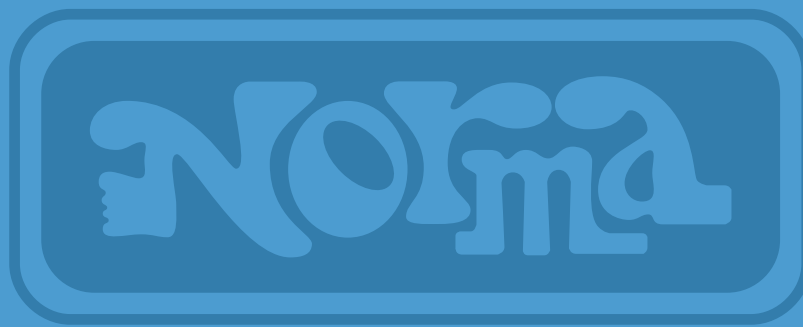




FETTUCCINE DI CALAMARI

Ingredienti

Calamari freschi e puliti 1 kg, Pomodori da insalata 500 g, Prezzemolo tritato 1 cucchiaino, Basilico tagliato sottilmente 5 foglie, Aglio, spicchio tritato 1, Olio extravergine 2 cucchiari, Sale q.b., Pepe bianco q.b.

Preparazione

Aprire i calamari a foglio e passarli in padella con olio e sale, quindi arrotolarli e legarli con spago alimentare. Mettere per qualche ora in freezer e tagliarli con l'€™ affettatrice finemente. Preparare una padella con l'aglio tritato, olio, pomodori, prezzemolo e basilico ed aggiungere i calamari. Salare, pepare, mantecare il tutto e servire.

