



CALAMARI GRIGLIATI:

Ingredienti per 4 persone.

8 calamari

4 pomodori

1 costa di sedano

150g di rucola

20g capperi dissalati

4 cucchiaini olio

1 limone

peperoncino, sale, pepe



Scottare pomodori in acqua bollente per 3 minuti, spellateli, eliminate i semi, tagliateli a dadini;



Tagliate a dadini la costa di sedano e unitela in una terrina con i capperi, i pomodori, 3 cucchiaini di succo di limone, un pizzico di sale e coprite tutto di olio;



Pulite completamente i calamari: dopo averli aperti e sciacquati, incideteli con un coltello formando losanghe;



Insaporiteli con sale e pepe e cuoceteli sulla griglia ben calda per 4/5 minuti (si arricceranno su loro stessi)



Disponete i calamari su un letto di rucola spezzettata, irrorateli con il condimento, spolverizzateli di peperoncino e servite!