

Insalata di calamaretti

antipasto o primo piatto

Ingredienti per court - bouillon

Carota	<i>g</i>	30
Sedano	<i>g</i>	20
Cipolla	<i>g</i>	50
Alloro	<i>n</i>	1
Grani di pepe	<i>n</i>	5/6
Vino bianco secco	<i>g</i>	50
Acqua	<i>g</i>	200

Altri ingredienti

Calamaretti pittosto piccoli	<i>g</i>	400
Patate da lessare a parte	<i>g</i>	250
Prezzemolo tritato		<i>q b</i>
Aglione tritato – piccoli spicchi	<i>n</i>	1
Sale		<i>q b</i>
Olio d'oliva		<i>q b</i>
Limone		<i>q b</i>

- Fate lessare circa 250 g di patate. Ricordate che non bisogna togliere loro la buccia
- A parte preparate il brodo di cottura del pesce, facendo bollire, in acqua e vino, le verdure e il pepe
- Intanto pulite i calamari eliminando occhi, bocca e parti cartilaginose.
- Dividete i tentacoli dal corpo e tritate prezzemolo e aglio
- Dopo 45' il brodo si sarà insaporito. Aggiungete i ciuffi dei calamaretti e, dopo 3', anche il loro corpo
- Attendete altri 3' e scolate i molluschi provvedendo poi ad affettarli (non i ciuffi)
- Se cotta tagliate la patata, mescolatela con i calamari e conditela con sale, limone, olio, prezzemolo e aglio