
Calamari alla piastra

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Questo piatto avrà il gusto di una cottura “alla brace” grazie al sale affumicato e vivacità nei colori per i datterini gialli. Dal blog [La piccola casa](#)

Ecco una ricetta più veloce del lampo ma allo stesso tempo gustosa, colorata, profumata e, perché no, creativa. Ho trovato dei piccoli calamari freschissimi ad un prezzo ottimo, non me li son lasciati sfuggire e giunto a casa ho cominciato a pensare a come poterli preparare. Volevo dare il gusto di cottura sul fuoco ma allo stesso tempo farli freschi e con qualche aroma particolare. Per il gusto di "brace" ho subito pensato al sale affumicato, e per dare invece un tocco di colore ho optato per degli ottimi pomodori datterini gialli al naturale, gustosi e con un colore particolare e poi quasi per caso, stavo preparando un [margarita](#), ho pensato all'emulsione con la tequila, giusto il tempo di andare sull'orterrazzo e dare un'occhiata alle piante aromatiche, ho visto il dragoncello (estragon) bello rigoglioso e ne ho preso un po' di rametti. Ho optato per una cottura veloce per mantenere tutti i sapori originali, ho cotto prima i pomodori in modo che avessero il tempo di raffreddarsi un poco all'interno, l'emulsione inoltre era ottima, profumata saporita e gustosa e si abbinata in maniera perfetta ai pomodori e ai calamari. Ecco quindi la semplice e veloce ricetta per preparare questi ottimi calamari e pomodori datterini gialli alla piastra con emulsione di olio evo, tequila, dragoncello e lime:

Ingredienti per due persone 6 calamari piccoli una confezione di pomodori datterini gialli al naturale alcuni rametti di dragoncello un bicchierino di tequila un lime olio extravergine di oliva sale affumicato

Eviscerare per bene i calamari, quindi eliminare gli occhi, tagliare un po' di foglie di dragoncello a pezzettini e metterle in un biberon (io lo chiamo così) insieme a due dita d'olio, un bicchierino di tequila e il succo del lime. In una padella antiaderente far andare per un minuto i pomodori datterini gialli, quindi metterli da parte. Nella stessa padella versare un filo d'olio evo e cuocere i calamari per pochi minuti. Sistemare quindi i calamari al centro del piatto insieme ai pomodori gialli, aggiungere una spolverata di sale affumicato e condire con l'emulsione preparata nel biberon, decorare con un rametto di dragoncello. Buon appetito e buon week end a tutte e tutti! Dal blog [La piccola casa](#)