
Calamari profumati

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Chi ha detto che cucinare il pesce è difficile? Questo piatto non necessita di molta cottura e sposa benissimo il colore del datterino e l'aroma dell'aneto e del basilico. Dal blog [La piccola casa](#)

Proprio così: chi ha detto che cucinare il pesce è difficile?; è una domanda che mi pongo spesso, anzi penso proprio il contrario, non è per niente difficile, altrimenti non avrei [postato sino ad oggi tutte le varie ricette a base di pesce](#). Il pesce è facile da cuocere come la carne basta tenere a mente pochissime informazioni: generalmente non necessita di grandi cotture, se ci pensare dipende tutto dalla forza di gravità, quando cuciniamo la carne dobbiamo far sì che sciolgano tutte quelle parti di tessuto e molecole che servono all'animale per "resistere" alla forza di gravità, lo stesso in maniera minore vale per i vegetali; per il pesce queste preoccupazioni non valgono, sott'acqua la "sensazione di gravità" è pressoché nulla, quindi gli animali, i vegetali e i pesci non hanno bisogno di dotare il loro scheletro e la loro massa muscolare, se si può chiamare così, di grandi dimensioni e compattezza, soprattutto la composizione non deve essere la stessa del mondo emerso, per questo motivo il pesce non ha bisogno di grandi cotture. Partendo da questo semplice pensiero ho preparato questa semplice ricetta, avevo comprato dei bei calamari in pescheria e stavo immaginandomi come cucinarli quando mi è venuto in mente che si spossano benissimo con il pomodoro e poi ho aggiunto un po' di profumo e gusto con del basilico e dell'aneto fresco; la ricetta è uscita da sé in un baleno, e nello stesso brevissimo lasso di tempo appena portati in tavola sono finiti :-). Ecco quindi la ricetta per preparare questi ottimi anelli e ciuffi di calamaro con pomodori datterini al profumo di basilico e aneto: **Ingredienti per 3 persone:** 4 o 5 calamari di medie dimensioni 250 gr di pomodori datterini alcuni foglie di basilico fresco alcuni rametti di aneto fresco olio extra vergine di oliva vino bianco secco sale Pulire i calamari eliminandone le viscere interne, gli occhi, la cartilagine trasparente e il becco, lavarli per bene e tagliare ad anelli la sacca. Lavare i pomodori datterini, io di solito non levo la pelle perché è la più ricca di [licopene](#) (un potentissimo antiossidante naturale), se preferite levarla basta che fargli prendere "un bollo" in acqua bollente e verrà via facilmente. Versare qualche cucchiaio d'olio in casseruola e incominciare a far andare a fiamma moderata gli anelli e i ciuffi di calamaro, dopo un paio di minuti aggiungere i pomodorini, bagnare con il vino bianco e far sfumare, continuare la cottura per cinque minuti, quindi aggiungere il basilico e l'aneto, tritati entrambi finemente. Aggiustare di sale e terminare la cottura per un paio di minuti. Servire al centro del piatto e buon appetito a tutte e tutti con questa semplice e facile ricetta di pesce ma ricca di gusto e sapore Dal blog [La piccola casa](#)