
Calamari alla piastra

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un secondo piatto veloce e semplice da preparare accompagnato da una crema di broccolo romanesco alla menta e colatura di alici. Dal blog La piccola casa

Ecco un piatto veloce, semplice e soprattutto facile da preparare ma che, vi assicuro, è davvero ricco di gusto, dei fantastici calamari freschi cotti velocemente sulla piastra accompagnati con una gustosa e fresca crema di broccolo romanesco alla menta e colatura di alici. Ho anche aggiunto un po' di sale alla liquirizia sui calamari perché trovo che ne arricchisca il sapore con una piccola nota fresca amara. Per la crema di broccoli l'importante è non cuocerli troppo, giusto pochi minuti e poi bloccarne subito la cottura versandoli in acqua e ghiaccio, in questo modo si fissa anche il colore e non tenderà a diventare scuro una volta frullato. Ecco quindi la ricetta: **Ingredienti per due persone** quattro calamari freschi un quarto di broccolo romanesco qualche foglia di menta pepe rosa sale alla liquirizia il succo di un limone olio extra vergine di oliva sale e pepe Pulire i calamari, se lo chiedete, facilmente lo fa il vostro pescivendolo di fiducia, quindi lavare sotto acqua corrente per bene e tagliare in quarti i calamari e farli asciugare su carta da cucina. Tagliare le cime del broccolo romanesco, quindi farlo andare in acqua bollente insieme a qualche foglia di menta e al succo di mezzo limone per due minuti, scolare con una schiumarola e far raffreddare in una ciotola con acqua e ghiaccio in modo da bloccarne la cottura. Lasciar riposare una decina di minuti quindi con la schiumarola trasferire i broccoli nel bicchiere del frullatore, salare e pepare a piacere, aggiungere un cucchiaino di colatura di alici e un paio di foglie di menta, un pizzico di sale e pepe, quindi il succo di mezzo limone, versare un filo di olio extravergine di oliva, quindi frullare sino ad ottenere una salsa omogenea. Mettere la piastra sul fuoco con fiamma bella alta, quindi cuocere i pezzi dei calamari per un minuto circa da entrambe le parti. Stendere la crema di broccoli romaneschi al centro del piatto quindi adagiare sopra i pezzi di calamaro e un ciuffo di tentacoli. aggiungere un po' di sale alla liquirizia e decorare con un po' di pepe rosa. Buon appetito a tutte e tutti! Dal blog La piccola casa