



Antipasti tradizionali

CALAMARI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO



Ingredienti

300g calamari puliti
.....
160g cavolo cappuccio
.....
2 spicchi
Aglione Bianco Piacentino
.....
peperoncino fresco
.....
olio extravergine d'oliva
.....
prezzemolo
.....
sale

Procedimento

- Tagliate le sacche dei calamari in rondelle, rosolatele con i ciuffi in padella con 2 spicchi di Aglio Bianco Piacentino, un peperoncino fresco a rondelle e poco olio per 3 minuti e salate.
- Affettate sottilmente il cavolo cappuccio con un coltello.
- Distribuite nei piatti il cavolo cappuccio, accomodatevi i calamari e completate con qualche foglia di prezzemolo, un filo di olio e a piacere ancora poco peperoncino.