



Secondi Tradizionali

CALAMARI ALL'AGLIO BIANCO PIACENTINO E PROFUMO DI LIMONE



Ingredienti

4 spicchi d'Aglio Bianco
Piacentino
.....
1, 2 kg di calamari
.....
80 g di burro
.....
1 limone
.....
Olio extravergine d'oliva (q.b)
.....
Vino bianco (q.b.)
.....
Prezzemolo (q.b.)
.....
Pepe nero (q.b.)
.....

Procedimento

- Pulite e tagliate i calamari, formando dei filetti che si arricceranno in cottura.
- In una padella fate scaldare il burro e l'olio, aggiungetevi poi gli spicchi d'Aglio Bianco Piacentino e i calamari.
- Fateli cuocere qualche minuto, poi unite il vino e lasciatelo evaporare.
- Infine aggiungete il succo di limone, la scorza, salate e pepate.
- Dopo pochi minuti i vostri calamari saranno pronti per essere serviti.