Calamaretti in insalata

FACILEeBUONO

500 grammi di calamaretti puliti
2 spicchi d'aglio
un mazzetto di prezzemolo
olio d'oliva

Per calamaretti tenerissimi

Laviamo per bene i calamaretti sotto l'acqua corrente. Immergiamoli in acqua a 50° per 10 minuti. (Non devono mai bollire o superare questa temperatura altrimenti diventerebbero duri!)
Passiamo i calamaretti 1 minuto per parte su una bistecchiera leggermente unta e caldissima (oppure sulla griglia).
Prepariamo un trito con prezzemolo e aglio.
Adagiamo i calamaretti in un piatto di portata, irroriamoli con l'olio d'oliva e completiamo con il trito preparato.

La ricetta di questi calamaretti piccoli in insalata, sono ottimi come antipasto. Ecco come cucinarli per renderli tenerissimi.