



PADELLATA DI CALAMARI E PISELLI



Dosi per:
6 persone



Strumenti e accessori:

- Padella 28cm
Moneta Recy
- Tagliere
- Coltello adatto
- Ciotola

Ingredienti:

- gr 700 calamari puliti
- gr 300 piselli freschi
- 1 spicchio di aglio
- olio extrav. d'oliva
- prezzemolo
- sale e pepe

Procedimento:

Scaldare una padella (28 cm), unire 4 cucchiari di olio, l'aglio schiacciato e i calamaretti puliti.

Quando i calamari cominciano a colorire toglieteli e riponeteli in una ciotola.

Mettete nel fondo di cottura i piselli e fate cuocere per 20 minuti circa, unire i calamaretti, aggiustate di sale e pepe, cospargete la preparazione con prezzemolo tritato e servite.

Buon appetito!