CALAMARS GRATINÉS AUX ABRICOTS ET CITRON

Categoria: Accompagnement **Tempo di preparazione:** 25 minutes **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 4

- 600 g de calamars nettoyés
- 200 g de chapelure
- Quelques gouttes de sauce aux anchois (extrait d'anchois)
- 3 abricots
- Quelques feuilles de laitue
- 1 citron (jus)
- Huile d'olive extra vierge au goût
- Quelques feuilles de basilic

Un plat aux notes aigre-douce : le citron aigre et l'abricot doux se marient au calamar pour composer une symphonie de goûts. Une touche de musique pour le palais !

Difficulté : **moyen**
Coût : **moyen**
Temps de préparation : **25 minutes**
Portions : **4 personnes**

Préparation

Coupez les calamars en lanières. Passez-les dans la chapelure, ajoutez quelques gouttes de sauce aux anchois et un filet d'huile d'olive extra vierge. Enfournez 3 minutes à 200°.

Préparez une vinaigrette pour les abricots en mélangeant les feuilles de basilic finement hachées, le jus de citron et l'huile d'olive extra vierge.

Disposez une feuille de laitue au fond de chaque assiette et, en cercle, les tranches d’abricots et arrosez de jus de citron et de basilic. Placez les calamars sur la feuille de laitue et servez. Bon appétit !