



CALAMARI GRATINATI CON ALBICOCCHE E LIMONE

Categoria: Contorni **Tempo di preparazione:** 25 minuti **Difficoltà:** medio 🇩🇪

Ingredienti per 4 porzioni

- 600 g di calamari puliti
- 200 g di pangrattato
- Qualche goccia di colatura di alici (estratto di alici)
- 3 albicocche
- Qualche foglia di lattuga
- 1 limone (succo)
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Qualche foglia di basilico

Un piatto dalle note agrodolci: l'agro del limone e il dolce dell'albicocca si uniscono ai calamari per comporre una sinfonia di gusto. Un tocco di musica per il palato!

Difficoltà: **media**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **25 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Tagliate i calamari a listarelle. Passateli nel pangrattato, aggiungete poche gocce di colatura di alici ed un filo di olio evo. Infornate per 3 minuti a 200°.

Preparate un condimento per le albicocche mescolando le foglie di basilico finemente tritate, il succo di limone e olio evo.

Componete disponendo sul fondo di ogni piatto una foglia di lattuga e, in cerchio, le albicocche tagliate a fettine e bagnate con il succo di limone e basilico. Adagiate i

calamari sopra la foglia di lattuga e servite. Enjoy!

