



Liten blekksprut med squash og tomater

Categoria: Unike retter **Tempo di preparazione:** 15 minutter **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 400 g rensset blekksprut
- 300 g squash
- Mel etter smak
- Ekstra jomfruolivenolje etter smak
- 4/5 friske tomater
- Et halvt glass tørr hvitvin
- Salt etter smak
- En bunt fersk mynte
- Krydder etter smak

Metode:

Hei kjære venner og velkommen til kjøkkenet på restauranten min «La Rosetta». Jeg har tilberedt en rett som gjestene mine setter stor pris på: «stekt blekksprut med squash og krydrede tomater». I Italia kaller de blekkspruten for «Moscardini».

Rens blekkspruten, vask og skjær squashene i fyrstikker.

La oss gå videre til en spesielt viktig fase: steking. Babyblekkspruten og squashene stekes godt i mel. Melet skal først feste seg til babyblekkspruten og deretter til squashene, men det skal ikke være noe overflødig igjen. Stek først babyblekkspruten til all fuktighet er fjernet fra produktet, slik at du får en sprø steking.

Mens babyblekkspruten stekes, forbereder vi tomatsausen som skal serveres til steking. Legg de ferske tomatene i terninger i en panne og stek dem i en spiseskje ekstra jomfruolivenolje, et halvt glass tørr hvitvin og en klype salt.

Stek courgettene separat. De små blekksprutene og squashene stekes hver for seg fordi de har ulik steketid, førstnevnte lengre og sistnevnte kortere.

Fjern overflødig olje med tørkepapir og tilsett en klype salt.

Ved servering legger vi mynteblader midt på tallerkenen for å fjerne eventuell lukt, en idé jeg fikk i Marokko da jeg observerte behandlingen av skinnet, og for å gi retten friskhet. Legg de små blekksprutene på myntebladene og deretter squashene.

Tilsett litt krydder i tomatsausen og ha den i en bolle sammen med den stekte retten, klar til å spises. Velbekomme!

Enjoy!
