

CALAMARI con Germogli di Bambù in Olio Evo

Ingredienti per 2 persone

- 1 vasetto di bambù in olio evo
- 500 gr calamaretti
- 1 cipollotto / 1 cetriolo
- 2 Cucc. di sakè
- 1 spicchio di aglio
- 2 carote
- olio di arachidi q.b.
- sale q.b. / 1 cucc. maizena

PROCEDIMENTO

Taglia le sacche dei calamari per il lungo in modo da ottenere un triangolo. Appoggia una sacca sul tagliere e, con la lama di un coltello affilato, incidila in superficie con dei taglietti poi affetta il cetriolo, il bambù e le carote sbucciate. Taglia la parte chiara del cipollotto in sei spicchi poi Scalda abbondante olio d'arachidi nel wok e fai friggere le sacche dei calamari solo per una decina di secondi Elimina l'olio conservandone solo l'equivalente di un cucc. da tavola, a questo unisci l'aglio e, dopo qualche secondo di cottura, i calamari, mescolando per un minuto Aggiungi le verdure e saltale su fuoco vivo per due minuti. Unisci il vino, la Maizena diluita in tre cucchiaini di acqua, il sale e mescola bene prima di servire in tavola.

