



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Calamaretti con verdure croccanti



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, piatto da portata**

Ingredienti

- 1 kg di calamaretti
- 3 carote
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 1 sedano bianco
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 limone
- Olio extravergine d'oliva

Preparazione Calamaretti con verdure croccanti

Passo 1.

Pulite i calamaretti e cuoceteli in acqua bollente per cinque minuti.

Passo 2.

Lavate le verdure e tagliatele a julienne.

Passo 3.

Una volta che i calamaretti si saranno raffreddati, tagliateli a rondelle e uniteli in un piatto da portata alle verdure, condite con olio extravergine d'oliva e succosi limone.

Passo 4.

Servite il piatto freddo decorato con prezzemolo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)