



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

Calamari e pomodori



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, insalatiera**

Ingredienti

- 400 g di pomodori da insalata
- 400 g di calamaretti
- 50 g di cipollina fresca
- Il cuore di un sedano
- 5 foglie di basilico
- 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- Sale

Preparazione Calamari e pomodori

Passo 1.

Sbollentate i calamaretti per qualche minuto in una pentola con acqua bollente.

Passo 2.

Tagliate i pomodori e il sedano a cubetti mentre la cipollina e le foglie di basilico a julienne.

Passo 3.

Unite in una insalatiera, il pesce freddo alle verdure e condite il tutto con olio extravergine d'oliva e sale a piacere.

Passo 4.

Servite l'antipasto freddo.

Note

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