

## Spiedini di calamaretti nostrani *(Secondi a base di pesce)*



### Preparazione

Pulite i calamari dalle interiora e mantenete solo i tentacoli dalle teste.

Infilatene 2 per spiedo con le rispettive teste.

Fatti gli spiedi cospargete di sale e pepe e irrorate con olio.

Scaldare moltissimo una padella larga e scottateli fortemente 1 minuto per lato.

Impiattate caldissimi e godetene!

### Consigli

Per preparare degli spiedini di calamaretti nostrani che siano particolarmente teneri, eliminate anche la pelle di questi molluschi prima della cottura.

### Curiosità

Sebbene i totani possano sembrare molto simili ai calamari, al punto tale da poterli confondere, in realtà nel momento in cui si mangiano si nota la differenza: i calamari sono infatti più teneri.

### Informazioni

**Preparazione** 15 minuti

**Cottura** 2 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Calamaretti** (8 calamaretti nostrani)

**Sale** (sale qb)

**Olio extra vergine di oliva** (un goccio d'olio)

**Pepe** (pepe qb)