

CALAMARI ALLA GRATICOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 calamari di media misura di 1 kg. circa,
- succo di limone,
- mezzo bicchiere di olio di sesamo,
- 2 spicchi di aglio,
- abbondante prezzemolo tritato.

Eliminate gli occhi, la vescichetta dell'inchiostro e l'osso dei calamari, nonchè il deposito giallastro sotto la testa.

Sbattete insieme nella terrina l'olio e il succo di limone e ungete i calamari con questa salsa.

Fate scaldare molto bene la graticola sopra i calamari, voltandoli in modo che si rosolino dalle due parti e bagnandoli ancora con un poco di olio e limone.

Al momento di servire in tavola cospargeteli di aglio e prezzemolo tritati.