

CALAMARI PROFUMATI

Ingredienti:

- 2 calamari,
- bacche di ginepro,
- rosmarino,
- olio,
- prezzemolo,
- pepe,
- timo,
- filetti di acciughe.

Pulire e lavare i calamari; asciugare e cuocerli sulla griglia per 10 minuti; a parte riscaldare in una saltiera l'olio insieme alle bacche di ginepro, timo, pepe, e filetti d'acciughe. Versare il composto sul calamaro e servire ben caldo.