
GRIGLIATA DI SPADA, GAMBERI E CALAMARI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 fette pesce spada (450 g)
- 4 gamberoni (250 g)
- 4 calamari
- dragoncello
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 cucchiaino di aceto balsamico
- limone
- sale
- pepe

Staccate i ciuffi dei calamari e togliete loro occhi, becco e pinna interna; sciacquateli.

Dividete in due ogni fetta di pesce spada, ricavandone 4 porzioni uguali.

Scaldate la griglia per cuocere i vari elementi della grigliata.

Cominciate con i gamberoni (circa 3 minuti per lato) e con i ciuffetti.

Cuocete i calamari, rigirandoli, per circa 8 minuti.

Ungete leggermente con l'olio il pesce spada e cuocetelo da ambo i lati per circa 10 minuti.

Preparate una salsina emulsionando insieme 4 cucchiaini d'olio con mezzo di aceto e abbondante dragoncello tritato.

Salate, pepate, guarnite con limone, quindi portate in tavola con la salsina.

Fate attenzione a rispettare i tempi perché il pesce, troppo cotto, si asciuga e può anche diventare stopposo.