



CALAMARATA

Ingredienti

Calamarata
Olive coratine
Olio extra vergine d'oliva
Tonno fresco
Aceto di lampone
Zucchero
Sale di margherita di savoia

Procedimento

Cuocere la calamarata per 8 minuti, dopo friggerla in solo olio extra vergine.

Ridurre l'aceto di lampone su fiamma bassa.

Preparare una tartare di tonno e condirla leggermente e riempire la calamarata.