

## CALAMARI ALLA GRIGLIA CON POMODORINA, OLIVE E SCORZA DI LIMONE



### Ingrédients Menù

100 g. Pomodorina - CA3  
10 g. Olio extravergine di oliva - EK5  
15 g. Ceci lessati - Z00  
15 g. Olive Leccino denocciolate - Z92

### Ingrédients

1 spicchio Aglio  
120 g. Calamari  
10 g. Peperone giallo a julienne  
10 g. Asparagi a julienne  
q.b. Sale & Pepe  
q.b. Scorza Limone  
q.b. Crescioni

Chef: Maurizio Ferrari

### Préparation

Prepariamo l'olio al basilico, scottiamo le foglie in acqua bollente per 10 secondi, poi le raffreddiamo in acqua e ghiaccio, scoliamo, asciughiamo bene e le frulliamo con l'olio extravergine di oliva, filtriamo il tutto e mettiamo il composto in un biberon. Tagliamo a julienne il peperone giallo e gli asparagi e li mettiamo in acqua ghiacciata. In una padella scalidiamo un filo d'olio extravergine di oliva e l'aglio in camicia, uniamo la Pomodorina, le Olive Leccino e i ceci e scalidiamo per qualche minuto. Nel frattempo cuociamo i calamari su una griglia e condiamo con un pizzico di sale. Impiatto la salsa al centro del piatto, disponiamo i calamari sopra, guarniamo con il peperone giallo e asparagi conditi con olio e sale, una grattugiata di scorza di limone e ultimiamo con qualche fogliolina aromatiche e un filo d'olio extra vergine.