



## ОПЯТЬ КАЛЬМАРЫ

Уже по сложившейся традиции в пятницу у нас "сифуд".

А еще я продолжаю вас знакомить с меню моего будущего ресторана. Пока что это шутка :)

Ну и как обычно предлагаю вам назвать цену, за которую вы купили бы такую порцию :)

Итак, не смотря на то, что в прошлых рецептах кальмаров я настоятельно рекомендовала покупать кальмары не белые чищенные, а "фиолетовые нечищенные", я пошла дальше в своих поисках идеального кальмара.

В этот раз я попробовала купить кальмары замороженные целиком, со щупальцами... в смысле, головой. Да, до меня самой, только в 36 лет дошло, что это именно голова, когда я увидела на ней глаза. Вы знали это?

Эти кальмары меньше по размеру и значительно нежнее.



## Понадобится:

кальмары целые - 6 штук (500 граммов)  
сливочное масло - 50 граммов  
чеснок - пол головки  
лимон - 1 целый  
соль и перец по вкусу

## Приготовление:

Первым делом положи белое вино в холодильник.  
Затем кальмары нужно разморозить и очистить.  
Потянув за щупальцы оторви их и вытащи внутренности.  
Извлеки "стержень" - это такая штука похожая на кусок пластика внутри кальмара. Из центра щупальцы вытащи фиолетовую кишку. Почисти от пленок, помой и обсуши.  
На хорошо разогретой сковороде обжарь по пару минут кальмары на сливочном масле, выдави чеснок, лимон и присоли.  
Есть незамедлительно, поливая лимоном и запивая холодным soave или pinot grigio.  
Всем хорошей пятницы!  
buon appetite!

