

Calamari alla Griglia di Makkiat

Quantità indicative per persona: 1 calamaro di circa 20 cm (ciuffo escluso)

Pulite il calamaro dalle interiora senza tagliarlo, vi rimarrà il corpo intero svuotato e la testa compresa di tentacoli.

Preparate un piatto abbastanza grande per contenerne interamente corpo, mettete il calamaro, conditelo e rimescolatelo bene con olio, sale, limone ed una spruzzata di pepe nero macinato. Il corpo potete farlo sia aperto che chiuso, personalmente preferisco la seconda perchè rimane più morbido.

A parte preparate con della stagnola una specie di sacchettino in cui riporre i soli ciuffi con un po' di condimento, lasciatelo aperto in alto.

Dopo aver controllato che la brace non sia troppo forte, mettete sia il corpo che il sacchetto di stagnola precedentemente preparato sulla griglia.

Cottura: Circa 3-4 minuti per parte per il corpo e circa 7-8 per i ciuffetti che ogni tanto devono essere girati facendo attenzione a non bucare la stagnola.

Servite e mangiateli subito, perchè si raffreddano in poco tempo!!!

Mi raccomando annaffiate il tutto con abbondante vino bianco (quello che preferite, meglio se locale!)

PS: un consiglio mentre cuociono sulla griglia, spennellateli con l'intingolo in un cui li avete fatti macerare per evitare che secchino.