



**CANTINETTA
ANTINORI**

FIRENZE · ZURIGO · VIENNA · MOSCA

CALAMARI ALLA GRIGLIA

ZUTATEN für 4 Personen

- **1/2 Kilo Calamari (etwa 1 Kilo in geputztem Zustand)**
- **1 Rispenparadeiser in Würfeln**
- **Etwas gehackte Petersilie**
- **1 unbehandelte Zitrone**
- **Prise Salz**
- **Pfeffer**
- **Olivenöl Extra Vergine**
- **Etwas Knoblauch**
- **Rucola**

ZUBEREITUNG

- Die Calamari grillen oder auf einer Teflonpfanne scharf anbraten. Einmal umdrehen.
- Mit Paradeisern, Petersilie, Zitronensaft, Knoblauch und Olivenöl marinieren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Auf vier Teller aufteilen und mit Rucolasalat dekorieren.