

## Calamars marinés



*Calamari marinati, recette adaptée du livre "à l'italienne", collection Marabout chef*

A préparer la veille

Pour 4 :

500g de calamars (je n'ai pas pesé, j'ai pris 2 gros blancs de calamars à mon poissonnier)

80ml de jus de citron

80ml d'huile d'olive

1 gousse d'ail, pilée (j'en ai mis 3, j'aime trop ça...)

1 csoupe de persil plat ciselé

J'ai commencé par couper mes blancs de calamar en lanières de la taille de mon petit doigt. Et j'ai mis de l'eau salée à bouillir pour y jeter ensuite les calamars en lanières et les y cuire environ 10 minutes à feu doux. Je les ai ensuite égouttés dans une passoire.

Dans un bol, j'ai mélangé huile, ail, citron et les calamars égouttés, et j'ai placé au frigo pour la nuit.

Au moment de servir, j'ai ciselé le persil plat finement, et mélangé dans le bol avec les calamars.



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>