

Anelli di calamari "al forno"



Ingredienti:

6-7 calamari freschi

100 g pangrattato

1 cucchiaino paprika dolce o piccante

sale

Prendete i calamari...



...puliteli bene e tagliate a rondelle.



Mescolate in pangrattato con la paprika e un po di sale, poi passate i calamari tagliati in questo composto. Fatte aderire bene da tutte le parti. Scuoteteli per eliminare la panatura in eccesso.

Nella padella leggermente oleata mettete la carta forno ed gli anelli sopra. Irrorate con 1 cucchiaio d'olio di oliva sopra.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma bassa per 8-10 minuti (in base alla grandezza dei calamari). Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.