

GRIGLIATA MISTA DI MARE



RICETTA PER 5 PERSONE :

500 g di calamari già puliti
500 grammi di polpo già pulito
500 g di gamberoni rossi di mazzara.
Olio extravergine d'oliva qb
un limone verde di Sicilia
origano di Sicilia qb
sale grosso qb
prezzemolo qb.

SVOLGIMENTO :

prendiamo la bistecchiera M. C. Versiamo un bicchiere d'acqua, accendiamo il gas e Copriamo con cupola M. C. Facciamo evaporare tutta l'acqua. Prendiamo una manciata di sale grosso e lo versiamo nella base della bistecchiera. A questo punto prendiamo il nostro pesce lo mettiamo nella bistecchiera, e copriamo con la nostra cupola M. C. Giriamo il pesce di tanto in tanto. A parte in una terrina prepariamo il salmoriglio, mettiamo olio extravergine d'oliva, il succo di un limone, l'origano, e il prezzemolo tagliato finemente. Mantechiamo il tutto con un cucchiaino di legno, o con una frusta. Appena il pesce sarà cotto, lo aromatizziamo con il nostro salmoriglio, impiattiamo, decoriamo a piacere e buon appetito con Magic Cooker.

Paolo Fugali