



Caracatiță la tigaie cu usturoi

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g	caracatiță	7 ml	oțet de vin roșu
	zeamă de la 2 lămâi	3	căpățâni de usturoi
3	frunze de dafin		cimbru proaspăt
	sare		piper
50 ml	ulei pentru prăjit	600 ml	apă

Instructions

Pasul 1. Spală și curăță caracatița, apoi feliaz-o în bucăți mari.

Pasul 2. Într-o oală pune oțetul, coaja de lămâie, cimbrul și frunzele de dafin.

Pasul 3. Adaugă caracatița și las-o să fiarbă la foc mic timp de 10 minute.

Pasul 4. Asezonează cu sare și piper și las-o la fiert o oră.

Pasul 5. După ce a fiert caracatița, alege o tigaie încăpătoare pe care o vei pune la încins.

Pasul 6. Adaugă uleiul și bucățile de caracatiță. Aceasta va avea deja un gust foarte aromat, însă, vei pune deasupra ingredientul vedetă, usturoiul.

Pasul 7. Adaugă treptat câte puțină apă din oală pentru a se forma un sos. Poți turna sucul de lămâie acum sau când vei servi.

Preparatul caracatiță la tigaie cu usturoi se servește cald cu multă zeamă de lămâie pentru aceia ce sunt încântați de această combinație. Dacă dorești să îi adaugi ceva, poți încerca paste, dar caracatița ar trebui tăiată în bucăți mai mici.

Pentru profesioniști și pasionații de rețete și bunătăți, Selgros vine cu proiecte care să te inspire. Sesiunile de Masterclass susținute de chefi renumiți îți dezvăluie secretele care stau la baza preparatelor memorabile din restaurantele de fine dining.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie:

