



Caracatiță întreagă la tigaie

Steps: 6

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 caracatiță de 1 - 1,5 kg (congelată) 1 pahar vin alb sec
1/2 pahar apă

Instructions

Pasul 1. Lasă caracatița la decongelat în frigider. Spală bine și curăță caracatița. Apoi pune-o într-o pungă și bate-o cu ciocanul de șnițele.

Pasul 2. Fierbe apa și scufundă caracatița ținută de cap timp de 15 secunde de două ori.

Pasul 3. Pune-o în tuci alături de vin și apă. Poți adăuga condimente după preferințe (rozmarin, foaie de dafin, coajă de lămâie).

Pasul 4. Pune capacul și lasă la cuptorul încins la 150 de grade timp de 10 minute, apoi scade temperatura la 120 de grade.

Pasul 5. Lasă la copt 1 oră și 30 de minute. Testează cu o frigăruie în partea cea mai groasă a tentaculelor.

Pasul 6. Caracatița coaptă trage-o la tigaie cu unt și usturoi și servește-o cu pătrunjel tocat și lămâie.

Sau poți adapta rețeta de caracatiță congelată la preferințele tale după ce scoți caracatița din cuptor.

O rețetă de caracatiță la tigaie este destul de simplu și rapid de realizat și se potrivește cu un vin complex. Descoperă colecția de vinuri de pe rafturile Selgros și [cele mai bune oferte](#) la produsele preferate.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Caracatiță întreagă la tigaie

Stand 05.09.2023