



Tentacule de caracatiță la tigaie

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 caracatiță de 1 kg	6-7 căței de usturoi
boia de ardei iute	sare
pipер	ulei pentru prăjit

Instructions

Pasul 1. Pune o oală cu apă la fiert cu două linguri de sare și zeama de la o jumătate de lămâie.

Pasul 2. Spală bine caracatița și pune-o în oală după ce apa a dat în clocot. Lasă caracatița la fiert cu capac timp de 45 de minute.

Pasul 3. După ce o verifici dacă e fiartă, scoate caracatița din oală și las-o la răcit.

Pasul 4. După ce s-a răcit, taie fiecare tentacul de la bază, curăță pieluțele și spală bine tentaculele.

Pasul 5. Tamponează-le cu un șervet de bucătărie pentru a le usca.

Pasul 6. Pune o tigaie cu ulei la încins. Taie tentacule caracatiță felii și adaugă-le în ulei alături de usturoi tocat mărunt, sare, pipер, boia, și amestecă.

Pasul 7. Lasă-le la prăjit până capătă o culoare aurie.

Pasul 8. Scoate tentaculele și pune-le pe o farfurie.

Servește preparatul simplu cu lămâie sau cu diferite salate de vară.

Tentaculele de caracatiță la tigaie se pot prepara și folosind ingredientul principal prefierat, fiind mai rapid și mai ușor de preparat pentru începătorii în ale bucătăritului. ***Transformă-ți bucătăria într-un adevărat restaurant! Explorează gama noastră variată de ingrediente din Pescăria Selgros, descoperă prospețimea și gătește acasă ca un Chef.***

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: