

PULIRE I CALAMARI

I **calamari** appartengono alla famiglia dei **molluschi** e più precisamente ai cefalopodi chiamati così perché hanno i piedi, cioè i tentacoli, attaccati al corpo. I calamari sono molto versatili in cucina e possono essere preparati in moltissime ricette: dalle zuppe di pesce al fritto. Prima dell'utilizzo bisogna però fare un'accurata pulizia.

Ecco alcune semplici istruzioni per pulire i calamari:



3) Una volta tolti i tentacoli e le interiora, sempre all'interno della sacca, bisogna estrarre la penna cartilaginosa e trasparente che sentirete al tatto con le dita. Eliminate poi tutta la pelle grigio-viola che ricopre il corpo (la sacca) e nello stesso tempo eliminate anche le pinne laterali.



1) La prima cosa da fare per la pulizia dei calamari è staccare i tentacoli dal corpo (sacca).



2) Asportate quindi le interiora, praticando una leggera pressione sulla sacca o infilandovi il dito per estrarre tutto quello che vi è all'interno.

4) Ora passate alla pulizia della testa dei calamari: con un coltello, tagliate appena al di sotto degli occhi. Gettate la parte sovrastante e tenete i tentacoli. Eliminate quindi dai tentacoli il becco (rostro), posto al centro di essi, e scartatelo.



5) Una volta terminata la pulizia, lavate le sacche e i tentacoli sotto l'acqua corrente. A questo punto potete utilizzare i calamari come preferite. Tra le tante ricette noi vi consigliamo i calamari ripieni.