

A tavola con Cicerone

In occasione delle Notti di Cicerone 2011
i Ristoranti di Formia propongono
PISELLI CON CALAMARI
serviti su uno speciale piatto (vedi immagine)
riprodotto per l'occasione, di cui verranno omaggiati i clienti.



La ricetta

Lavare bene e nettare i piselli, metterli in un tegame contenente acqua e sale. Farli bollire a fuoco basso quindi schiumarli. Tagliare dei porri, del coriandolo e metterli a bollire in una pignatta contenente acqua e sale. Pulire accuratamente dei piccoli calamari e gettarli nella pignatta, aggiungendo un po' di oli, qualche goccia di garum, un poco di vino, un mazzetto di porri e del coriandolo. Nel mentre che il tutto cuoce a fuoco basso, tradire del pepe, della maggiorana ed un po' di carvi bagnando con il brodo della pignatta e con un po' di vino passito. Una volta ultimata la cottura, levare i calamari, tagliuzzarli e versarli insieme alla salsa sui piselli. Spargere di pepe e servire in tavola.

IN COLLABORAZIONE CON



Formia
da Gustare®

Ritira il programma dettagliato e l'elenco
dei ristoranti aderenti all'iniziativa presso gli Info Point