



RICETTA: INSALATA DI CALAMARETTI E FAGIOLI DI SPAGNA



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di calamaretti puliti
- 250 g di fagioli bianchi di Spagna in scatola
- 4 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- 1/2 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe
- 1 spicchio d'aglio
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 cucchiaino di succo di limone
- sale

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Scola i fagioli dal liquido di conserva e sciacquali sotto acqua corrente (1). Nel frattempo sbuccia e taglia grossolanamente la cipolla (2), raschia e affetta la carota e il sedano (3).



Metti sul fuoco una casseruola con circa 1/2 litro di acqua e le verdure preparate (4). Appena alzerà il bollore, sala e immergici i calamaretti tagliati a rondelle e i loro ciuffi (5). Quando saranno teneri, sgocciolali (6), ed elimina le verdure.



In una insalatiera amalgama la pasta d'acciuga con il succo di limone (7). Trita l'aglio sbucciato con il prezzemolo (8) e aggiungili nell'insalatiera (9).



Mescola bene con l'olio extravergine BERTOLLI GENTILE (10). Unisci i fagioli sgocciolati (11) e i calamaretti (12). Mescola bene per far insaporire e servi.