Insalatina di calamaretti, cavoletti di Bruxelles e Juice di pomodoro



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Calamaretti freschi: 400 g
- Cavoletti di Bruxelles freschi: 100 g
- Olio extra vergine di oliva: qb
- Pepe: qb
- Sale: qb
- Salsa di soia: a piacere

Preparazione

1. Lessate i cavoletti di Bruxelles in abbondante acqua salata, una volta cotti lasciateli raffreddare e poi condite con olio, sale e pepe e lasciateli da parte.
2. Saltate in una padella antiaderente calda e unta i calamaretti tagliati a julienne, fino ad arricciarli, ma senza cuocerli troppo.
3. Componete il piatto con i cavoletti cotti e conditi e i calamaretti scottati in padella, condite con **Pomì Passata Classica**, olio, sale, pepe e salsa di soia.

For this recipe we used:

Passata Classica 50 ml

