

Rețeta secretă a unei caracatițe în stil mediteranean la grătar



Rețeta secretă a unei caracatițe în stil mediteranean la grătar



Dacă ești un pasionat al grătarului și îți dorești să încerci ceva nou și inedit, te invit să descoperi rețeta secretă a unei **caracatițe în stil mediteranean**, care te va cuceri cu siguranță. Deși poate părea un preparat sofisticat, cu puțină îndemânare și bucurându-te de procesul de gătit, vei obține o mâncare deosebită ce va impresiona pe oricine o va degusta.

Ingrediente pentru Caracatiță în stil mediteranean la grătar:

- 2 kg tentacule calamar
- 2 lingură sare de mare
- 1 lingură piper boabe
- 4 frunzulițe de dafin
- 250 ml vin roșu
- 3 cepe mici
- 2.5 l apă
- 1 dop de plută

Ingrediente pentru dressing:

- 2 l ămâi
- 4 c ăței de usturoi
- 1 legătură pătrunjel creț
- 100 -120 ml ulei de măsline
- 1 linguriță piper proaspăt rășnit

1. Sărați tentaculele de caracatiță și lăsați-le să se marineze pentru aproximativ o oră.
2. Într-o oală mare, adăugați piperul boabe, frunzele de dafin, vinul roșu, cepele și apa. Adăugați topul de plută pentru frăgezire (opțional). Fierbeți amestecul.



3. Adăugați caracatița marinată în oala cu amestecul fierbinte și lăsați să fiarbă la foc mic timp de aproximativ două ore, până când devine fragedă.
4. Într-un bol, combinați zeama de lămâie, usturoiul tocat, pătrunjelul, uleiul de măsline, sare și piper după gust.



5. După ce ați fiert caracatița, scoateți-o din oală și lăsați-o să se răcorească puțin. Apoi, tăiați-o în bucăți potrivite și amestecați cu dressingul pregătit.
6. Încingeți grătarul și gătiți bucățile de caracatiță până când se formează o crustă frumoasă și aurie.



7. Serviți caracatița la grătar cu sosuri precum maioneză sau sos de usturoi, pentru un plus de savoare.

