





**CALAMARI
 SCOTTATI CON
 ZUCCHINE
 TROMBETTA
 MARINATE**
 PER 1 PERSONA

120 g di calamari cacciarioli
 100 g di zucchine trombetta
 4 cucchiaini di aceto per sushi
 1 cucchiaino di aceto di mele
 1 cucchiaino di zucchero di canna
 1 cucchiaino di miele
 3 rametti di timo
 1/2 jalapeño privato dei semi
 olio extravergine di oliva

Preparazione: 10 minuti
 Cottura: 5 minuti

Pulire i calamari privandoli della testa, eviscerarli e tagliarli in due. Tagliare le zucchine a rondelle, a uno spessore di 3 mm, e marinarle per 10 minuti con l'aceto per sushi, lo zucchero, l'aceto di mele, il miele, il timo e lo jalapeño. Scottare velocemente i calamari in padella con un filo d'olio, a fuoco vivo, e salarli solo alla fine. Disporre le zucchine su un vassoio, condirle con l'extravergine e adagiarvi sopra i calamari. Servire caldo.

IL CONSIGLIO IN PIÙ
 Se si ha un pescivendolo di fiducia, chiedere i calamari già puliti da testa e viscera. L'aceto per sushi è ricavato dall'aceto di riso, ideale per marinare le verdure.

IL VINO PIÙ ADATTO
 Bianco come *Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Credo*, Az. Bisol (Veneto), da servire a 6-8 gradi di temperatura.



**LANGOSTERIA,
 PARAGGI**

Il più goloso e chic dei temporary, dal momento che si prende il lusso di essere aperto solo da maggio a settembre (ma dalle 9 a mezzanotte), all'interno degli storici Bagni Fiore, inaugurati in piena Belle Époque, i primi ad affacciarsi sulla baia di Paraggi. E si gioca ancora con quell'atmosfera, nell'eleganza discreta dei pavimenti in teak e delle sedie da regista o delle divise marinarette del personale. Lasciando al menù la libertà di essere ora formale - con il fine-dining in terrazza o sulla spiaggia - ora informale, con i *plateaux* di crudi di mare o la focaccia del mattino. **Langosteria Paraggi**, presso Bagni Fiore, v. Paraggi 1, S. Margherita Ligure; tel. 0185 046284; www.langosteria.com.

