

Calamars fregits i Olives



Ingrédients pour 4 personnes:

- 100 g d'Olives Empeltre noires *blai PERI*.
- 8 petits Calamars (demandez à votre poissonnier de les nettoyer)
- 20 g de Bergamote séchée.
- 50 g de Chorizo doux.
- 1 Courgette.
- 1 Aubergine.
- 1 gousse d'Ail
- 1 filet d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Couper le chorizo, la courgette et l'aubergine en petits morceaux de même calibre et faire revenir à la poêle avec la bergamote et la gousse d'ail avec un filet l'huile d'olive.
- Faire revenir les calamars à la poêle quelques secondes dans l'huile d'olive (seulement quelques secondes sinon ils deviennent élastiques !).
- Faire revenir les olives dans le jus des calamars poêlés.
- Ajouter la poêlée de légumes et mélanger rapidement.
- Et dresser dans les assiettes.