

Chipirones con pisto



Ingrédients pour 4 personnes:
8 Chipirones (petits calmars).
50 gr d'encre de seiche.
Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Sel de Maldon.
Ciboulette ciselée.

Pour la ratatouille:
1 Poivron rouge et 1 vert, hachés.
1 Courgette, 1 Oignon et 1 Aubergine hachés.
4 Tomates et 3 gousses d'Ail hachées.
Thym.
Sel et Poivre noir.
Huile d'Olive Extra Vierge.
100 ml de Vin blanc.

Préparation:

- Écraser l'encre avec un peu d'eau, filtrer et faites bouillir. Saler et réserver.
- Pour la ratatouille :
- Dans une casserole avec un peu d'huile d'olive, faire revenir la courgette, le poivron et l'aubergine séparément et à feu vif.
- Assaisonner et réserver à chaque fois.
- Dans une casserole à part, mettre l'ail avec l'oignon et le thym, et faire dorer à feu doux.
- Ajouter le vin et laisser l'alcool s'évaporer.
- Ajouter le vin et laisser l'alcool s'évaporer.
- Ajouter ensuite la tomate et laisser cuire.
- Ajouter les légumes, cuire encore 5 minutes à feu doux et réserver.
- Allumer le gril à feu vif.
- Saisir les chipirons sur le gril.
- Dressage:
- Mettre l'encre au pinceau et ajouter la ratatouille chaude et les chipirons.
- Ajouter un peu d'huile d'olive, de la ciboulette et du sel de Maldon.

Conseils:

Si vous ne possédez pas de sel de Maldon, utiliser du sel de Guérande.