

CALAMAR AMB MONGETES SEQUES Forki

<u>2 persones</u>	<u>Ingredients</u>
1	calamar o una sèpia
300 grs	mongetes seques ja cuites
	all
	julivert
	oli
	sal
	vinagre suau de vi o de poma

Elaboració

- Fer una picada amb l'all i el julivert.
- Netejar el calamar. Separar les ales i les potes.
- Tallar el calamar, les les i les potes a tiretes fines.
- Posar una mica d'oli i sal en un plat i untar-hi les tires de calamar.
- Col·locar una planxa a foc alt i quan sigui ben calenta i posem les tiretes de calamar. Anar remenant fins que siguin roses.
- Sense treure el calamar i posem les mongetes seques ja cuites. AMb una espàtula les remenem perquè s'escalfin.
- Tot seguit i afegim la picada d'all i julivert. Remenar.
- APAGAR el foc i tirar-hi per sobre mig gotet de vinagre suau de vi o poma. Remenar.