

Torna a: [Spiedini di mare al sedano](#)

## Spiedini di mare al sedano

Ricetta di: Aldo



(0)

Medio

🕒 Pronta in **1 ora 30 minuti**

Foto di: pelicangal

Dei colorati ed allegri spiedini che non solo si presentano bene ma sono anche gustosissimi. Magari serviteli su un bel piatto allegro.

### Ingredienti

Quantità: **5 spiedini**

400g di calamaretti puliti (calamari e non totani)

200g di pomodorini ciliegini

olio extravergine d'oliva

vino bianco secco q.b.

1 pizzico di sale

diverse coste di sedano con foglie

pepe bianco q.b.

30g di olive verdi denocciate

30g di olive nere denocciate

scorza di 1 limone

scorza di 1 arancia

### Preparazione

Preparazione: **15 minuti** | Cottura: **15 minuti** | Tempo aggiuntivo: **1 ora, marinatura**

1. Lavare e sgocciolare i calamari e trasferirli in una ciotola con i pomodorini lavati.
2. Condire con un filo d'olio, qualche goccio di vino bianco ed un pizzico di sale.
3. Scegliere delle belle foglie di sedano e tritarle. Unire alla ciotola il sedano tritato con una macinata di pepe bianco.
4. Tritare le olive. Ottenere le scorze del limone e dell'arancia e tritare anch'esse. Unire le olive e le scorze alla ciotola e lasciare marinare il tutto in frigorifero per un'ora mescolando ogni 10 minuti circa.
5. Inserire i calamaretti ed i pomodorini in spiedi di legno. Far cuocere gli spiedini sulla piastra a fiamma moderata, spennellando il tutto con il liquido della marinata.
6. Disporre le coste di sedano su un piatto da portata che poi serviranno come letto per gli spiedini. Servire con un filo d'olio extravergine d'oliva e le olive.

Aggiornato al: 24 set 2013

TUTTI I DIRITTI RISERVATI © 2014 Allrecipes.com, Inc.