



## Caracatiță la tigaie cu unt

Steps: 4

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

50 g unt	1 caracatiță proaspătă de 800 g
1/2 lămâie	6-7 căței de usturoi
1 pahar de vin roșu	sare și piper

### Instructions

**Pasul 1.** Curăță și porționează caracatița.

Un mic secret: înainte de a fi gătită, caracatița trebuie congelată. Poate părea puțin ciudat, pentru că pentru multe tipuri de carne și fructe de mare congelarea poate avea un efect negativ asupra texturii și aromelor. Dar în privința caracatiței lucrurile stau pe dos: o caracatiță congelată va fi mai fragedă.

**Pasul 2.** Pune apoi carnea într-o oală cu apă clocotită și las-o la foc mic 45-55 de minute, după care scoate-o și curăță pielițele.

**Pasul 3.** Pune untul într-o tigaie și, după ce s-a topit, adaugă caracatița, usturoiul și vinul. Lasă-le la călit până când carnea capătă o nuanță aurie.

**Pasul 4.** După ce s-a evaporat vinul, pune sare și piper și stoarce jumătate de lămâie.

Servește și savurează imediat această caracatiță pregătită la tigaie cu unt. Se potrivește de minune cu o salată de roșii cu ierburi mediteraneene, care îți reînvie toate aromele și amintirile vacanțelor de pe malurile însorite ale Mediteranei.

Este foarte ușor să primești [cardul Selgros](#) pentru a face cumpărături în magazinele sale. Hrănește-ți pasiunea la Selgros!

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**