

//



INGREDIENTS

- 250 g de calmars surgelés
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil. à soupe de pesto du commerce



PREPARATION

Faites décongeler les calmars, selon les indications du sachet puis séchez-les bien.

Mettez-les dans un bol, ajoutez l'huile et mélangez bien.

Faites chauffer la plancha puis déposez les calmars.

Faites-les cuire 2 à 3 minutes de chaque côté et mettez-les dans un bol.

Ajoutez le pesto, mélangez puis servez à l'apéritif avec des piques en bois.

//