

Calamaro alla piastra, con padellata di cavolo e peperoni

Tempo totale **25 Min**

INGREDIENTI

2 Porzioni

| | |
|---------------------|---|
| 3 cucchiaini | Salsa Ponzu - una Miscela di Salsa di Soia, Aceto ed Aroma di Limone Kikkoman |
| 1 | calamaro |
| 120 g | cavolo cappuccio |
| 5 g | zenzero |
| 0,5 | peperone rosso |
| 0,5 | peperone giallo |
| 1 cucchiaino | zucchero di canna |
| 1 | cipollotto |
| | Sesamo q.b. |

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Pulire il calamaro, separare i tentacoli e le alette, dividere il corpo a metà e inciderlo con il coltello, con tagli trasversali. Affettare finemente il cavolo cappuccio, tagliare i peperoni a listarelle di circa 1 cm, tagliare il cipollotto a rondelle e lo zenzero. Rosolare il cipollotto insieme allo zenzero tritato, aggiungere i peperoni e un cucchiaino di zucchero di canna, quindi spadellare a fiamma vivace. Unire il cavolo cappuccio e la Salsa Ponzu di soia e agrumi Kikkoman e fare restringere per 1 minuto. Unire il sesamo e tenere in caldo. Passare il calamaro alla piastra. Impiattare le verdure al centro del piatto e adagiarvi sopra il calamaro, nappare con il fondo di cottura delle verdure.