

Gulas al Ajillo



Ingrédients pour 4 Personnes:

- 400 g de Civelles ou des « gulas ».
- 4 gousses d'Ail.
- 2 piments de Cayenne (entiers).
- 4 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 4 tranches de pain de campagne.

Préparation:

- Éplucher les gousses d'ail et les trancher.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.
- Lorsque l'huile est chaude, ajouter l'ail et les piments de Cayenne.
- Faire dorer l'ail légèrement.
- Dès que l'ail commence à dorer, ajouter les civelles et faire sauter pendant 2 à 3 minutes.
- Servir aussitôt dans un plat en terre cuite accompagné de pain de campagne toasté.

Conseils et astuces:

- Les civelles à l'ail peuvent également être servies en Tapas.
- On peut ajouter quelques crevettes crues et décortiquées que l'on fait revenir avant d'y ajouter les civelles.
- On peut également ajouter des morceaux de calamar, ou des œufs au plat.