



Le nostre ricette



Calamari ripieni

tempo di preparazione: ⌚ 100'

difficoltà: 🍳🍳

ingredienti:

Per 4 persone:

4 calamari di misura più o meno uguale
del peso complessivo di circa 800 g;

1 cucchiaio di pangrattato;

2 cucchiai di pecorino grattugiato;

1 uovo;



2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva;

400 g di polpa di pomodoro;

2 spicchi d'aglio;

due dita di vino bianco secco;

prezzemolo; peperoncino piccante; sale

e pepe

preparazione:

Staccate i tentacoli dei calamari dalle sacche quindi pulite accuratamente quest'ultime togliendo loro tutto quanto contenuto all'interno e la pellicina esterna [nel fare queste operazioni fate attenzione a non romperle] quindi lavateli più volte fino ad averli bianchi. Lasciatele scolare e, nel frattempo, pulite anche i tentacoli togliendo il becco e gli occhi quindi tritateli grossolanamente e metteteli in una ciotola. Unitevi il prezzemolo, tritato finissimo insieme a uno spicchio d'aglio, il pangrattato, il pecorino e l'uovo intero. Insaporite con sale e abbondante pepe e mescolate bene in modo da avere un composto ben amalgamato. Asciugate le sacche, anche all'interno, con carta da cucina e riempitele per circa due terzi con il composto preparato [durante la cottura il ripieno aumenta di volume e se le sacche sono riempite completamente si spaccano. Se vi avanza del ripieno, potete ricavarne delle polpettine da cuocere nel sugo insieme al pesce], quindi cucite l'apertura servendovi di un grosso ago e del filo bianco. Scaldate l'olio in un tegame che possa contenere giustamente i calamari e, a fuoco moderato, fatevi imbiondire uno spicchio d'aglio spellato e leggermente schiacciato e il peperoncino quindi unite i sacchetti preparati e lasciateli leggermente rosolare. Bagnateli con il vino bianco e, quando è evaporato, unite la polpa di pomodoro, salate, incoperchiate e proseguite la cottura per un'ora, girando i calamari tre o quattro volte. Serviteli caldi.