

CALAMARO RIPIENO

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 calamari medi
100 gr di mollica di pane
100 gr di pane grattugiato
1 spicchio d'aglio
1 scalogno
1 cucchiaio di capperi sotto sale
4 foglie di basilico
1 rametto di maggiorana
5 foglioline di menta
1 pugno di prezzemolo
1 bicchiere di vino bianco secco
1 cucchiaio di pomodorini confit
1 peperoncino
sale q.b.
olio EVO



PREPARAZIONE

Pulite i calamari sia internamente che esternamente, eliminando l'osso e tutte le membrane o pellicine. Rimuovete le ali e i tentacoli e tritateli finemente.

Preparate un trito con le erbe.

Sciacquate i capperi, asciugateli e tritate anch'essi al coltello.

In una padella antiaderente, scaldate un filo d'olio EVO con lo scalogno tritato finemente, l'aglio, privato dell'anima e schiacciato e il peperoncino. Aggiungetevi ali e tentacoli e lasciate insaporire. Sfumate con il vino bianco e aggiungetevi il trito di erbe, i capperi e i pomodorini confit. Terminate amalgamando il pan grattato e la mollica del pane, precedentemente ammollata in poca acqua tiepida.

Preriscaldare il forno a 180° e, nel frattempo, farcite i calamari con un sac-à-poche. Adagiateli su una teglia e ungeteli con un filo d'olio. Cuocete per circa 10 minuti e servite, porzionandoli e condendoli con un filo d'olio prezzemolato.