

CALAMARO RIPIENO AI PROFUMI DI SORRENTO

Ricetta di *Elio Genuardo*

INGREDIENTI

4 calamari (possibilmente di paranza)
1 provola di Agerola
600 g di zucchine
4 gamberoni rossi
1 limone di Sorrento non trattato
1 bicchiere di vino bianco
pane raffermo q.b.
2 mazzi di friarielli o broccoli napoletani
1 spicchio d'aglio
menta q.b.
olio EVO
sale q.b.



PREPARAZIONE

Pulite i friarielli e lasciateli scolare.

Cuoceteli lievemente al vapore per ammorbidirli e - una volta pronti - eliminate l'acqua in eccesso.

In una padella, soffriggete uno spicchio d'aglio con un filo d'olio e fate saltare i friarielli, regolando di sale.

Tenete da parte qualche ciuffo e riducete il resto della verdura a purea, con il minipimer.

Pulite i gamberi, eliminando i carapaci e gli intestini.

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

Saltatele con i gamberi puliti e tagliati in pezzi e sfumate con vino bianco; unite al tutto della mollica di pane raffermo precedentemente ammollata in acqua.

Riducete le zucchine a brunoise e saltatele in padella, aggiungendo in ultimo un trito di menta. Miscelate a cottura ultimata le zucchine al composto di mare e lasciate raffreddare.

Aggiungete la provola a cubotti e - poco prima di farcire i calamari – spolverate con scorza di limone grattugiata. Regolate di sale.

Farcite il calamaro e chiudete l'estremità con uno stuzzicadenti.

In una padella far scaldare l'olio e fate scottare i calamari a fiamma forte. Appena colorati toglierli dal fuoco.

Scaloppate i calamari e servite, adagiando sul fondo del piatto la crema di friarelli, proseguendo con il calamaro ripieno e completando con qualche ciuffo di verdura e pesce. A piacere, date colore al piatto con della patata viola o dei pomodorini confit.