

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Calamari ripieni

Preparateli la sera prima e avrete il pranzo pronto!!!!



Difficoltà
media



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Calamari freschi o congelati - 4
- acciughe sotto sale o sott'olio - 2
- capperi - 12
- uovo - 1
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 2 spicchi
- pane grattugiato - 5 cucchiari
- parmigiano - 3 cucchiari
- sale - q.b.
- pepe - q.b.
- peperoncino - un pizzico
- origano - un pizzico
- pomodorini o pelati - 400 g
- olioextravergine - mezzo bicchiere

Preparazione

Comprate 4 bei calamari freschi o congelati. Sotto l'acqua togliete l'interno, lasciando intero il corpo. Tagliate tutta la parte gelatinosa, lasciando i tentacoli, dopo aver tolto gli occhi e il becco. Togliete anche le ali. Tritatele finemente assieme alla parte dei tentacoli più lunga. Metteteli in una padella con 2 cucchiari di olio, lo spicchio d'aglio e il prezzemolo tritati, le acciughe e i capperi. Fate rosolare per 5 minuti e togliete dal fuoco. Aggiungete, a questo punto, il pane grattugiato, il parmigiano, l'uovo intero e il pizzico di origano. Amalgamate il tutto. A questo punto, prendete il corpo del calamaro e riempitelo con il composto preparato. (Ricordate di non riempirlo troppo, altrimenti, aumentando di volume, scoppierà!) Chiudete con uno stecchino, facendo combaciare i lati finali. Ora, prendete una capiente padella antiaderente e versate 4 cucchiari di olio, fate leggermente riscaldare e aggiungete 2 foglioline di prezzemolo e uno spicchetto d'aglio tritati, posate i calamari e i tentacoli tenuti da parte e fate appena rosolare. Aggiungete subito i pomodorini tagliati a piccoli pezzi o i pelati passati, o se vi piace entrambi. (Se ne farete un po' di più, potrete condire la pasta e avrete così il primo e il secondo con risparmio di tempo e denaro!!!) Condite il sugo ottenuto con un pizzico di sale, un pizzico di zucchero e a piacere un peperoncino. Coprite, fate cuocere per una ventina di minuti e spegnete. Quando sono freddi tagliateli, con un coltello a seghetto, in modo da avere tante rondelle oblique e disponetele sul piatto da portata. Riscaldare e versatevi sopra una parte del sugo ottenuto e servite! Ricordate che il giorno dopo sono ancora più buoni!!! Se avete qualche cozza o qualche gambero sgusciato, infilatelo in mezzo

ad ogni calamaro e avrete così un nuovo ripieno! (Vedi pasta ai calamari!!!)



Sito: www.mammamariolina.it - **Email:** info@mammamariolina.it