



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Calamari ripieni



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia, stecchini**

Ingredienti

- 8 Calamari
- 4 Filetti d'acciuga
- 2 Uova
- 2 spicchi d'aglio
- Prezzemolo
- Pangrattato
- Olio d'oliva
- Sale
- Pepe
- Vino bianco

Preparazione Calamari ripieni

Passo 1.

Pulite con cura i calamari, eliminando la vescichetta presente all'interno e lavandoli in acqua fredda.

Passo 2.

Dopo averli asciugati con un canovaccio, staccate i tentacoli dai corpi e tritateli.

Passo 3.

Mescolateli con un filo di olio, con l'aglio finemente tritato, il prezzemolo, il pangrattato, un pò di sale e pepe, aggiungendo anche i filetti d'acciuga che avrete dissalato e pestato in un mortaio.

Passo 4.

Amalgamate il composto versandovi due uova sbattute e utilizzatelo per riempire i sacchi dei calamari, chiudendoli con degli stecchini in modo che il tutto non fuoriesca.

Passo 5.

Disponete i calamari in una teglia prima unta, aggiungendo un filo di olio, una spruzzata di sale, pepe e due cucchiari di vino bianco.

Passo 6.

Infornate la teglia.

Passo 7.

Il piatto sarà pronto quando i calamari avranno assunto un colore dorato, asciugando tutto il vino.

Passo 8.

Serviteli caldi, non prima di avere eliminato gli stecchini!.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)