



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

Calamari con piselli



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 15 minuti Tempo

Attrezzatura : **terrina, pirofila**

Ingredienti

- 4 calamari
- 450 di piselli
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 4 cucchiaini di pangrattato
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione Calamari con piselli

Passo 1.

Pulite i calamari, privateli del becco, degli occhie e del sacchetto contenente l'inchiostro, tritate i tentacoli e tenete da parte le sacche.

Passo 2.

Titate il prezzemolo e i due spicchi d'aglio, mescolate in una terrina metà del trito, 4 cucchiari di pangrattato, un paio di cucchiari di olio extravergine d'oliva, sale e pepe a piacere.

Passo 3.

Riempite le sacche dei calamari col composto preparato e chiudetele con uno stuzzicadenti.

Passo 4.

Fate rosolare le sacche ripiene in due cucchiari di olio extravergine d'oliva in una pirofila, bagnate col vino e fate evaporare, aggiungete i piselli, il rimanente trito e mezzo bicchiere d'acqua.

Passo 5.

Fate cuocere qualche minuto e trasferite la pirofila in forno caldo a 180°C, proseguite la cottura per 30 minuti.

Passo 6.

Servite i calamari caldi.

Note

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