

## Calamari ripieni



I calamari, per me, son buoni in tutte le salse.  
Per esempio, così.

Questi miei calamari in padella sono una delle  
tante variazioni di una classica ricetta.

Semplici, economici e saporiti!

In questo caso, utilizzandoli come portata  
principale, ho usato dei calamari medi, da circa  
150 gr, due a persona.

Chiaramente, tiepidi e a fette sono anche un  
ottimo antipasto.

Ingredienti:

### Per il ripieno

Calamari da 150 gr cad.	pz.	4
Aglio (tritato)	spicchio	2
Prezzemolo tritato	CT.	2
Acciuga dissalata		1
Olive verdi snocciolate ( <a href="#">o nere, v.n.</a> )	pz.	10
capperi	CT.	1
Uovo	pz.	1
Pangrattato	CT.	2
Grana	CT.	2
Pepe		QB.
Sale		QB.

### Per la cottura

Olio EVO		QB.
Aglio (schiacciato)	spicchio	1
Acciuga dissalata	pz.	1
Vino bianco		QB.

## Preparazione:

Pulire i calamari, separare i tentacoli, l'interno ed eliminare la penna. Tenere da parte le sacche per riempirle successivamente.

Tagliar via occhi, dente ed eventuali altre parti dure e tritare finemente i tentacoli.

Tritare tutti gli altri ingredienti, versarli in una ciotola sufficientemente capiente, aggiungere uovo, formaggio e pangrattato; quindi mescolarli insieme fino a ottenere un impasto omogeneo e abbastanza compatto.

A questo punto riempire le tasche dei calamari; *se con dei calamari più piccoli, in grande quantità e un ripieno più fluido la soluzione migliore è rappresentata da una tasca da pasticceria, qui io risolvo la cosa semplicemente: faccio via via delle palline o dei cilindretti di ripieno e li infilo nella tasca del calamaro!*

Riempite tutte le tasche, non fino all'orlo altrimenti non si riesce a chiuderle, fermarle ognuna con due stuzzicadenti (un po' di ripieno finirà per uscire ugualmente, in cottura..., ma serve a insaporire la salsa).

Per la cottura faccio rosolare in padella dell'olio EVO con uno spicchio d'aglio schiacciato, aggiungo i filetti dell'acciuga dissalata e disliscata e, appena accennano a sciogliersi aggiungo i calamari, rosolandoli prima su di un lato e poi sull'altro.

Bagnare col vino bianco, incoperchiare e cuocere 20' / 25', in modo da portare a cottura completa anche il ripieno.

Togliere i calamari dalla padella e disporli su di un vassoio; restringere rapidamente il sugo di cottura, versarlo sui calamari e portare in tavola.

## SUGGERIMENTI E NOTE:

- *A fine cottura i calamari possono essere posti direttamente nei piatti singoli e messi poi in tavola coperti dal sugo di cottura ristretto.*
- *Olive nere: si possono anche usare e sono molto saporite; ma è meglio dimezzarne la quantità perché l'aroma più forte coprirebbe in parte la delicatezza del resto del ripieno.*
- *I calamari possono essere anche fatti raffreddare bene per affettarli più facilmente e poi serviti tiepidi o freddi come antipasto con un po' del sugo di cottura allungato col succo di un limone!*

