

SECONDI PIATTI

# Calamari del pescatore

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

CALAMARO grandi - 4  
COZZE 300 gr  
GAMBERI 300 gr  
VONGOLE 300 gr  
POMODORINI 200 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6  
cucchiaini da tavola  
VINO BIANCO ¼ bicchieri  
CIPOLLE 1  
CAROTE 1  
SEDANO 1 costa  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Pulite i calamari e mettete da parte le teste con i tentacoli.

Pulite le cozze e le vongole e fatele aprire in una pentola con un cucchiaio di prezzemolo fresco tritato, pepe nero e una spruzzata di vino.



**2** Una volta aperte togliete le valve e mettete da parte i frutti di mare e il loro sugo filtrato.

Sgusciate i gamberi a crudo mettendo da parte le teste.

In una pentola fate bollire le teste dei gamberi con un po' di sedano, la carota, la cipolla e

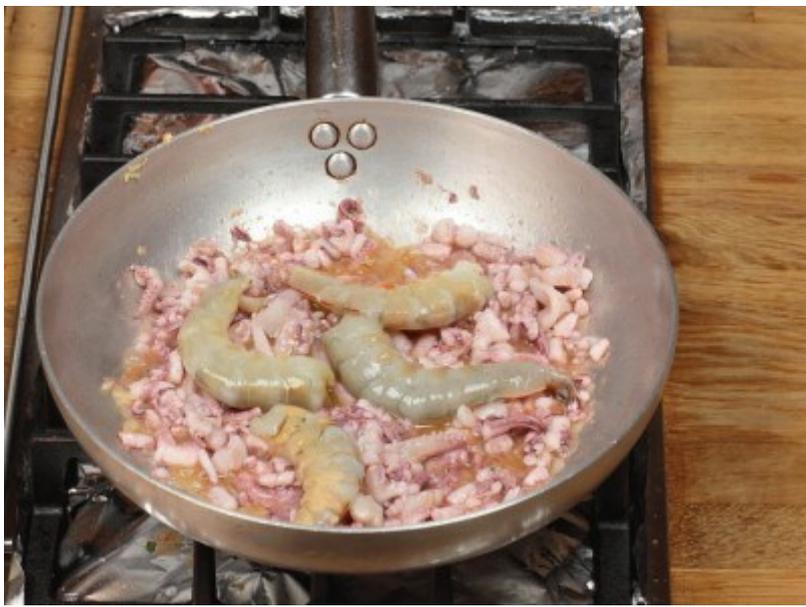
un pizzico di sale, ottenendo così un gustoso brodo.



- 3 In una padella fate scaldare 3 cucchiaini di olio e fatevi rosolare un po' d'aglio tritato molto finemente e le teste dei calamari tritate con il coltello.



- 4 Aggiungete, quindi, i gamberi sgusciati ed i pomodorini tagliati a metà.



- 5 Allungate il fondo di cottura con il brodo di gamberi e un po' di liquido rilasciato dalle cozze ben filtrato.



6 Unite le cozze e le vongole alla padella e lasciate insaporire giusto per un minuto.



7 Farcite i calamari con i frutti di mare e con un po' del fondo di cottura.



8 Chiudete i calamari con uno stuzzicadenti.

Scaldate in una padella dell'olio insieme all'aglio e fatevi rosolare i calamari, quindi sfumate il tutto con del vino bianco.



9 Quando il vino sarà evaporato, unite un po' di pomodorini, un po' di brodo di gamberi ed il sugo di cozze.



**10** Qualora il calamaro si gonfi in cottura, bucatelo.

Servite il calamaro con il sughetto e un po' di prezzemolo fresco tritato.