

SECONDI PIATTI

# Calamari ripieni

di: *vivi*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

CALAMARO 4  
GRANA PADANO 10 gr  
PANGRATTATO 50 gr  
VINO BIANCO 1 cucchiaio da tavola  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiari da tavola  
SALSA DI POMODORO PRONTA ½  
bicchieri  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
SALE  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

## PREPARAZIONE

1 Pulite i calamari.

Tritate i tentacoli.



2 Aggiungete il pangrattato, il grana, il prezzemolo tritato, il vino bianco, l'olio, un po' di salsa di pomodoro ed il sale.

Mescolate bene.



3 Farcite per 3/4 i calamari vuoti e chiudeteli con uno stuzzicadenti.



4 Preparate un soffritto con olio, 2 spicchi d'aglio e peperoncino.

Aggiungete i calamari, quando l'olio comincia a soffriggere unite il prezzemolo, salateli, rosolateli da entrambe le parti poi aggiungete il vino bianco e lasciate sfumare.

Aggiungete i 2 cucchiaini di salsa di pomodoro, salate e pepate.



5 Quando comincia a bollire, lasciate cuocere a fuoco basso per 30 minuti circa col coperchio.

Dopo 15 minuti girate i calamari, salate e pepate di nuovo.



6 Serviteli caldi.

