

SECONDI PIATTI

Calamari ripieni ai gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 calamari
50 g di parmigiano
15 pomodorini ciliegia
300 g di gamberi
1 bicchiere di vino bianco
1 carota piccola
1 costa di sedano
2 cipolle piccole
sale
pepe
olio evo.

PREPARAZIONE

1 Pulire i calamari.

Tritare i tentacoli e metterli in una terrina con la metà dei gamberi, 1 cipolla, 8 pomodorini tutto tritato e il parmigiano e mescolare il tutto con il sale, il pepe.

Riempire i calamari e chiuderli con uno stuzzicadenti.





2 Fare rosolare in padella il soffritto di sedano, carota e cipolla aggiungere i calamari,

aggiustare di sale ed aggiungere il vino bianco fare sfumare e unire i rimanenti pomodorini tagliati a spicchi. portare quasi a cottura. (circa 25 minuti) Unire infine i rimanenti gamberi, far riprendere il "bollore" e spegnere.





3 Eventualmente bagnare con un poco di acqua se asciugano troppo.

