

SECONDI PIATTI

Calamari ripieni alla napoletana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **calamari ripieni alla napoletana** sono un favoloso secondo piatto, molto usato dalle famiglie partenopee nelle domeniche in cui i pranzi in famiglia sono un momento importante! Questa ricetta poi potrà diventare il vostro asso nella manica, poiché di facile realizzazione ma di sicura riuscita. Se poi vi avanzassero dei calamari vi consigliamo di fare anche il [granfritto](#), sempre graditissimo!

Se vi piacciono poi i secondi di pesce, provate anche queste altre ricette con i calamari:

[calamari in padella](#)

[calamari con patate](#)

INGREDIENTI

CALAMARO 800 gr
CAPPERI 1 cucchiaio da tavola
POMODORO PELATO 350 gr
ORIGANO ESSICCATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
PANGRATTATO 3 cucchiari da tavola
OLIVE DI GAETA 80 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Vuotate e lavate i calamari togliendo loro i tentacoli che ridurrete a pezzettini e farete insaporire in una padella con 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva.



- 2 Riunite in una ciotola il pangrattato, le olive snocciolate, i capperi dissalati e mezzo spicchio d'aglio tritato finemente.



- 3 Unite gli ingredienti della ciotola alla padella.



4 Mescolate fin quando non sarà tutto ben rosolato e insaporito.

Condite poi con l'origano, il prezzemolo tritato, il sale e il pepe.

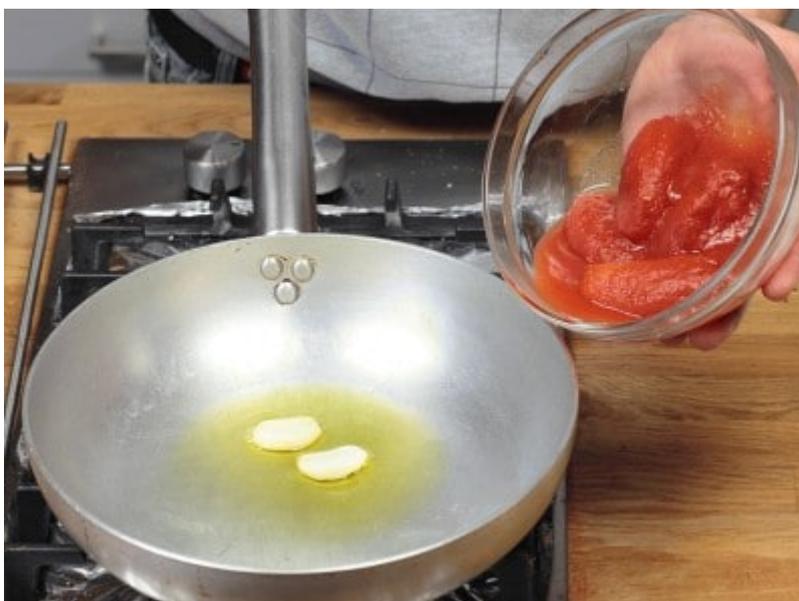


5 Togliete la padella dal fuoco e lasciate intiepidire.

Farcite i calamari con il composto realizzato e chiudeteli con uno stuzzicadenti.



- 6 Fate soffriggere in un tegame uno spicchio d'aglio, aggiungetevi il pomodoro a pezzetti e fatelo insaporire, sminuzzandolo con un cucchiaino.



- 7 Dopo aver tolto l'aglio, sistemate nella salsa, l'uno accanto all'altro, i calamari imbottiti, coprite e fate cuocere a fuoco lento finchè non siano diventati teneri, salando ancora se necessario.

