

SECONDI PIATTI

Calamari ripieni alla siciliana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CALAMARO 8
PANGRATTATO 250 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Occorrono 2 calamari di media grandezza a persona.
Puliteli, togliete la pellicola esterna alle "sacche" e dividete la testa dai tentacoli. Tritate i tentacoli per il passaggio successivo.

In una padella con poco olio tostate 200 g di pangrattato ed unitevi i tentacoli tritati appena messi da parte.



- 2** Versate il composto in una terrina e aggiungetevi un cucchiaio di prezzemolo tritato, 2 spicchi d'aglio anch'essi tritati, sale e pepe.
Lavorate il tutto con una spatola di legno ammorbidendo il composto eventualmente con qualche goccia d'olio.
Riempite con questa farcia le sacche dei calamari fermandole con uno stuzzicadenti.



3 Allineate i calamari farciti sul fondo di una pirofila ben unta d'olio, irrorateli con altro olio d'oliva, aggiustate di sale e pepe, quindi mandatele in forno per la cottura.
Servite i calamari ben caldi.