

SECONDI PIATTI

## Calamari ripieni con olive

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

- calamari
- pomodorini
- olive snocciolate
- vino bianco
- pane grattugiato
- grana padano grattugiato
- peperoncino
- olio
- 1 cipolla
- prezzemolo
- aglio
- sale

### PREPARAZIONE

**1** Versate in una ciotola olio, prezzemolo, pane grattugiato, grana padano grattugiato ed

amalgamate.

Pulite i calamari.



**2** Farcite per metà i calamari con il composto.

A metà inserite un'oliva, riempite con altro ripieno e chiudete il calamaro con uno stuzzicadenti.





3 Soffriggete la cipolla con uno spicchio di aglio.



4 Mettete i calamari nella padella.





**5** Aggiungete il prezzemolo, il vino bianco e fate evaporare.



**6** Aggiungete i pomodorini precedentemente tagliati e privati dei semini, versate le rimanenti olive, portate a cottura.



