

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.



