

SECONDI PIATTI

Calamari ripieni con ricotta e tonno

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

800 g di calamari puliti

500 g di ricotta

160 g di tonno

2 uova

pane grattato qb

basilico abbondante

sale

PREPARAZIONE



- 2 Per prima cosa ho pulito i calamari e tagliato a pezzetti i tentacoli, Ho messo a scolare la ricotta dal siero e schiacciata in una ciotola con una forchetta, ho tagliuzzato il basilico con il coltello e aggiunto in quest'ordine: il tonno, frullato con un mixer ad immersione,



- 3 il pane grattato



4 le due uova



5 ed ho amalgamato il tutto.



6 Per ultimo ho aggiunto i tentacoli, tritati in modo grossolano.



7 Ci stanno bene anche le olive nere tagliate a pezzetti, questa volta non le ho messe!



8 Poi, con una sac a poche, li ho riempiti e chiusi con uno stuzzicadenti.



9 In una pentola alta ho messo l'aglio a soffriggere con l'olio e i pelati frullati e privati dai semini, ho aggiunto i calamari, fatti rosolare e sfumati con il vino bianco "Falanghina".



10 Ho aggiunto altro sugo, abbassato la fiamma e fatti cuocere.
Per i calamari basta poco, ma il sugo deve restringersi e solo a fine cottura ho aggiunto il basilico.



