

SECONDI PIATTI

## Calamari ripieni di feta e pomodorini

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

calamari  
feta  
pomodorini  
peperoni  
sale

### PREPARAZIONE

- 1 Questa è l'originale con all'interno anche dei peperoni ed accompagnata da riso allo zafferano, ma noi l'abbiamo leggermente modificata.
- 2 Si prendono i calamari e si puliscono per bene stando attenti alla lisca interna.
- 3 A seconda della dimensione dei calamari ci si regola con il ripieno, di solito per due calamari grandi, occorrono una confezione di feta greca da 250 gr e cinque pomodorini ciliegina.

Si tagliano i pomodorini a cubetti, si cospargono di sale e si lasciano sgocciolare in uno scolapasta, nel frattempo si lavora la feta rendendola omogenea con una forchetta. Dopo circa una mezzoretta si uniscono i pomodori e si riempiono i calamari lasciando circa un centimetro per poterli chiudere con lo stecchino.

**4** Cuocere al barbecue per mezzoretta in mancanza vengono benissimo anche al forno per 20-25 minuti. Abbiamo provato anche una variante con riso bollito con le code dei calamari e pomodorini.