

SECONDI PIATTI

## Calamari ripieni di Luigi

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

CALAMARO grandi - 4

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

PANGRATTATO

VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri

SALE

### PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa frullate i tentacoli tagliati a pezzetti e le alucce dei calamari insieme allo spicchio d'aglio, al prezzemolo e al pangrattato, sale e un goccino d'olio se l'impasto dovesse risultare troppo secco, oltre al prezzemolo potete aggiungere altri profumi da voi preferiti.



- 2** Farcite i calamari con il composto ottenuto, avendo cura di chiuderli alla sommità con uno stuzzicadenti.



- 3** Scaldate l'olio in un tegame e mettete i calamari.  
Non appena si cominceranno a dorare, versate mezzo bicchiere di vino bianco secco e un goccino d'acqua, coprite e portate a cottura per circa una ventina di minuti.

