

SECONDI PIATTI

# Calamari ripieni di patate

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



I **calamari ripieni di patate** sono uno squisito secondo piatto ideale soprattutto durante una cena a base di pesce, o perché no, in estate perché non prevedono l'utilizzo del forno. Questa ricetta che ci è stata lasciata sul forum è di semplice esecuzione e non prevede grandi abilità ma al contempo stesso farà fare un'ottima figura a tavola. Utilizzate un buon prodotto possibilmente freschissimo e sarò certo un piatto super! I calamari si prestano benissimo ad essere riempiti proprio per la loro particolare conformazione, e difatti questo rappresenta solo un punto di partenza perché potrete di certo modificare il vostro ripieno come più vi piace. Questa versione risulta morbida e cremosa e piacerà di certo a grandi e piccoli!.

Se amate questo genere di ingrediente, provate anche i [calamari con patate](#): molto gustosi!

## INGREDIENTI

CALAMARO 8

PATATE lesse - 4

TUORLO D'UOVO 2

POLPA DI POMODORO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO

BASILICO

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei calamari ripieni di patate per prima cosa bisogna pulire i calamari lasciando intere le sacche.



**2** Mettere da parte i tentacoli che verranno bolliti in acqua per circa 10 minuti.



**3** Lessare le patate e passarle nello schiacciapatate. Fare il ripieno aggiungendo i rossi d'uovo, un pò di olio, sale, pepe, prezzemolo e i tentacoli sbollentati tagliati a pezzetti. Amalgamare il tutto.



4 Riempire le sacche dei calamari che verranno chiuse con l'aiuto di uno stecchino.



5 Poi in una padella soffriggere dell'aglio con olio evo (se piace anche un pò di peperoncino) mettere il pomodoro con del prezzemolo e basilico, far andare il sugo per circa 5 minuti e dopo aggiungere i calamari.

Cuocere a fuoco basso per circa 30m minuti.



## CONSIGLIO

**Sono buoni sia caldi che freddi?**

Sì è un piatto sempre buono, certo caldo rende un po' in più.

**Potrei realizzare questa ricetta anche con le seppie?**

Sì vanno benissimo anche le seppie.

**Quanto tempo si conservano?**

Puoi tenerle in frigo per un giorno in un contenitore ermetico.