

SECONDI PIATTI

Calamari ripieni di pomodorini

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

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



INGREDIENTI

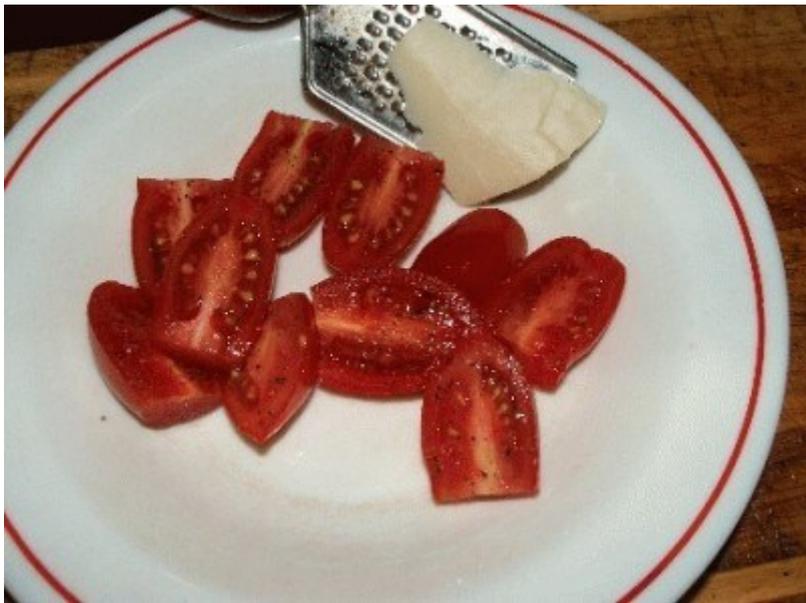
4 calamari
10 pomodorini
basilico
salsa di pomodoro
ricotta salata
bottarga di tonno
pan grattato
sale
olio evo.

PREPARAZIONE

1 I calamari, dovranno essere puliti e spellati.



- 2 I pomodorini, tagliati a metà, vanno salati e pepati, date una bella grattata di ricotta salata o altro formaggio saporito.



- 3 Unite delle foglioline di basilico, se lo trovate usate quello a foglioline piccole, un giro d'olio per amalgamare il tutto..



4 Preparate 4-5 cucchiari di salsa di pomodoro cui unirete una grattata di bottarga di tonno.



5 Farcite i calamari coi pomodorini, metteteli su una placchetta da forno, salsateli con la salsa aromatizzata alla bottarga, qualche fogliolina di basilico e spolverate con pan grattato.

Completate con un filino d'olio.



- 6 Infornate a forno caldo a 200° per 20-25 minuti, altrimenti asciugano troppo (niente ventilato).



