

SECONDI PIATTI

Calamari ripieni di radicchio di Treviso

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

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



INGREDIENTI

6 calamari
1 kg di radicchio tardivo di treviso
pangrattato
vino bianco
olio evo
aglio
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Tagliare a listerelle il radicchio ben lavato,



3 Pulire e togliere becco, penna, eventuali interiora e pelle ai calamari, dividere le sacche dal ciuffo e tritare i tentacoli.



- 4 Mettere il radicchio in pentola con pochissimo olio ed uno spicchio di aglio e farlo cuocere dolcemente. Salare e pepare a piacere.



- 5 In un'altra pentola antiaderente mettere 3 cucchiai abbondanti di pangrattato e farli rosolare. Io non ho messo condimento ma si può mettere un po' d'olio o burro che aiuta!



6 Quando il pangrattato è rosolato, aggiungere i tentacoli tagliuzzati dei calamari e far cuocere il tutto per circa 10-15 minuti.

Qui è saltata la foto dove si aggiunge questo composto al radicchio, si mescola e si riempiono le sacche di calamaro.



7 Fermare con uno stecchino l'apertura per evitare che fuoriesca il ripieno. Mettere in poco olio a prendere colore a fuoco vivace.



8 Quando sono rosolati, aggiungere del vino bianco e far evaporare un po'.



9 A piacere cuocere sul fuoco (incoperchiando la pentola) o in forno in una pirofila. Io ho preferito questa versione.

La cottura è stata di circa 20 minuti a 180 °



10 Ecco il piatto finito. L'ho servito con del radicchio crudo e con il sugo di radicchio che era avanzato dal riempimento dei calamari e che ho messo in cottura con gli stessi.



11 E' stata una piacevole sorpresa sentire che l'amarognolo del radicchio è stato molto mitigato dal sapore del calamaro. Si fondono molto bene e il tutto è gustosissimo. Da rifare sicuramente.

