

SECONDI PIATTI

## Calamari ripieni grigliati alla siciliana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 50 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

Calamari  
mollica di pane sbriciolata  
prezzemolo  
parmigiano grattugiato  
olio  
sale

### PREPARAZIONE

**1** Pulite i calamari, lavateli e lasciateli sgocciolare.



2 Preparate la mollica.



3 Conditela con prezzemolo, parmigiano grattugiato, sale e olio.

Farcite a 3/4 i calamari con il composto.



4 Chiudeteli con stuzzicadenti.



5 Grigliate sulla piastra.



6 Cuocete almeno 45/50 minuti.



