

SECONDI PIATTI

## Calamari ripieni in rosso

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

2 calamari  
pangrattato  
grana padano  
prezzemolo  
aglio  
olio  
passata di pomodoro  
vino bianco  
pepe  
sale

### PREPARAZIONE

**1** Pulite i calamari, separate i tentacoli.

Con questi fate un soffritto di olio e aglio e cuoceteli per 10 minuti.



- 2 Appena pronti fateli raffreddare ed impastate pangrattato, grana padano grattugiato, 1 cucchiaio d'olio, i tentacoli cotti ed un po' di prezzemolo e regolate di sale.



- 3 Con questo trito farcite a 3/4 i calamari e chiudeteli in fondo con uno stuzzicadenti.



4 Scaldate un po' di olio e aglio metteteli a soffriggere.



5 Sfumate con vino bianco e poi aggiungete la passata.



6 Lasciate cuocere per 20 minuti ed impiattate.



Per 1 persona.

NOTE