

SECONDI PIATTI

## Calamari ripieni in tegame

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

4 calamari  
5/6 fette di pan carrè  
1 uovo  
3 gamberetti  
prezzemolo  
aglio  
sale  
olio evo  
pomodorini  
passata di pomodoro  
vino bianco  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Pulire i calamari.

Sminuzzare i tentacoli e metterli, insieme ai gamberetti, in una padella con l'olio ed uno

spicchio d'aglio. Far soffriggere insieme.



- 2 Versare tutto in una ciotola ed unire il pan carrè sbriciolato, l'aglio tritato, il prezzemolo, sale e un filo d'olio.



- 3 Unire l'uovo ed amalgamare bene insieme.



- 4 Con questo ripieno riempire i calamari e chiuderli con degli stuzzicadenti. Metterli in una padella con un filo d'olio e qualche spicchio d'aglio. Far soffriggere insieme punzecchiando in continuazione i calamari con uno stuzzicadenti.



- 5 Sfumare con del vino bianco.



- 6** Versare i pomodorini e la passata di pomodoro.  
Salare, aggiungere altro prezzemolo tritato.  
Coprire e far cuocere a fuoco lento.



