

SECONDI PIATTI

Spiedini di calamari al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Gli **spiedini di calamari al forno** costituiscono un secondo piatto leggero e stuzzicante, perfetto anche per chi non sa cucinare molto bene i molluschi, infatti sarà il forno a fare la maggiorparte del lavoro!

Se non siete molto pratici nella pulizia di questo tipo di mollusco, fatevi aiutare dal pescivendolo e vedrete che le operazioni successive saranno una passeggiata...e se avete l'intenzione di organizzare un aperitivo o una cena in piedi, questa ricetta potrebbe venirvi in soccorso, gli spiedini sono sempre un'ottima soluzione per un buffet con la b maiuscola.

INGREDIENTI

CALAMARO 4

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativo - 1

PANGRATTATO 2 cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate gli spicchi d'aglio e tritateli insieme ad un ciuffo di prezzemolo.



- 2 Trasferite il trito aromatico in una pirofila ed aggiungete il pangrattato; mescolate bene per amalgamare bene gli ingredienti.



3 Tagliate le sacche dei calamari in strisce.

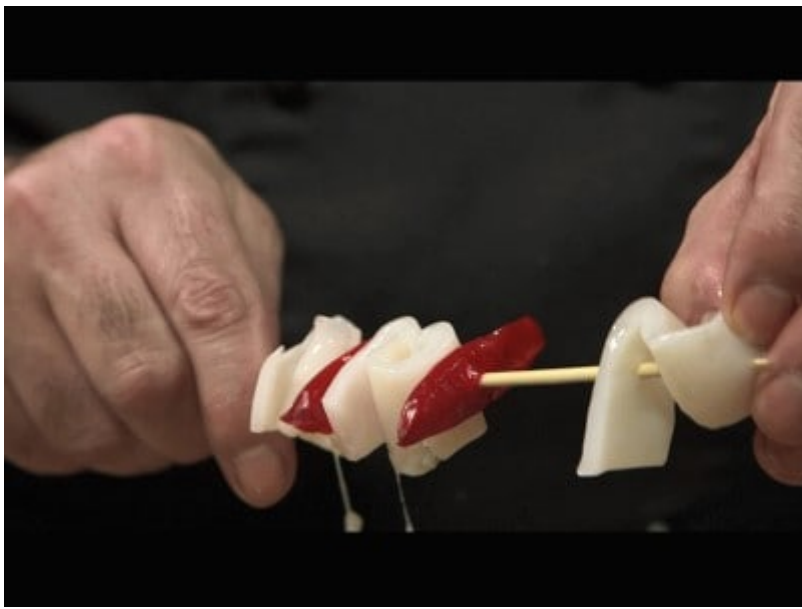


4 Confezionate gli spiedini infilzando le strisce di calamaro negli spiedi di legno.



- 5 Se vi piace potete intervallare le strisce di calamaro con dei pezzetti di peperoncino piccante o con altri ingredienti a vostra scelta tra pomodori, peperoni o altre verdure.





- 6 Passate gli spiedini nel pangrattato aromatizzato ed allineateli in una teglia foderata con carta forno e leggermente unta con olio.



- 7 Ungete gli spiedini in superficie e salateli adeguatamente.



8 Infornate a 180°C per 10-15 minuti o fino a che risultino belli dorati.



9 Servite gli spiedini ben caldi ungendoli con un filo d'olio a crudo e accompagnandoli con spicchi di limone.



CONSIGLIO

E se li volessi fare ripieni, come dovrei procedere?

Guarda la ricetta dei [calamari ripieni](#), troverai delle istruzioni semplici per realizzarli nonché altre varianti interessanti della ricetta base.

Spesso e volentieri gli spiedini mi si carbonizzano, sia quando li cuocio alla griglia che al forno, come posso ovviare a questo antipatico problema?

Niente di più semplice! Bisogna solo avere la pazienza di mettere gli spiedini di legno a bagno in acqua fredda per almeno un'oretta prima di utilizzarli, in questo modo vedrai che non si bruceranno.