

SECONDI PIATTI

# Calamari con patate

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 45 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Volete preparare un [secondo di pesce](#) al fornofacile, veloce e sostanzioso? Nulla di più semplice, preparate i nostri calamari con patate! Tanto lo sapete già, in qualunque modo decidiate di cucinare i [calamari](#), piaceranno sempre. Ma quale contorno abbinare se non il più classico? [Patate!](#)

A differenza del più classico [polpo con patate](#), in questa versione che vi presentiamo oggi la cottura dei calamari con patate avviene in forno, in questo modo non dovrete sporcare troppo i fornelli o riempire la cucina di odori forti. Ma quel che conta davvero è la semplicità d'esecuzione di questa ricetta. Siamo sicuri che non appena preparerete anche voi i calamari con patate non saprete più farne a meno! Fateci sapere.

Se volete scoprire altri [secondi piatti](#) con i calamari allora non perdetevi alcune delle migliori ricette che abbiamo realizzato:

[Calamari saporiti](#);

[Calamari in padella](#);

[Calamari in tegame](#);

[Calamari in umido in bianco](#);

[Calamari al curry](#).

## INGREDIENTI

CALAMARO 500 gr

PATATE 1,5 kg

OLIO DI OLIVA 100 ml

SPICCHIO DI AGLIO 2

SPEZIE MISTE 1 cucchiaino da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i calamari con patate bisogna sbucciare e affettare finemente le patate (1), successivamente bisogna disporre metà in un unico strato in una pirofila da forno (2).



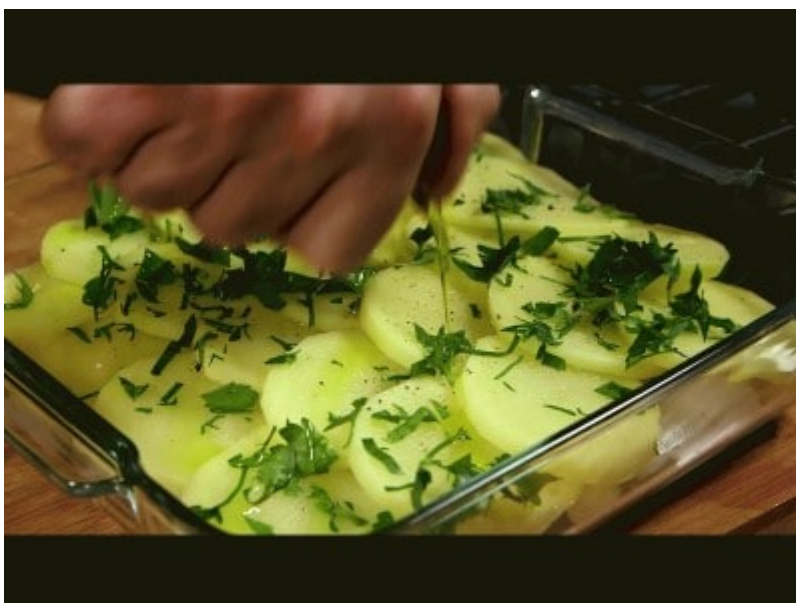
- 2 Dopo aver pulito e lavato i calamari, vanno tagliati a strisce di 2 cm (3); disporre sulle patate (4).



3 Condire con il prezzemolo, l'aglio tagliato grossolanamente, il sale e il pepe (5).



**4** A questo punto si può realizzare il secondo strato con le patate rimanenti e cospargerle di prezzemolo sminuzzato, sale (6) e un filo d'olio (7).



**5** Per la cottura coprire la teglia con della carta alluminio, così al di sotto si formerà il vapore e non ci sarà bisogno di aggiungere liquidi, (8) e spostare la teglia in forno caldo a 220° dove cuocerà in modalità statica per circa 45 minuti (9).



## CONSERVAZIONE

I calamari con patate gustati al momento sono sicuramente meglio, ma se proprio desierate conservarli, teneteli in frigo per non più di un giorno.

## CONSIGLIO

Se volete dare una nota di profumo in più potete marinare i calamari in un po' di succo e scorza grattugiata di limone così in cottura si sprigionerà un ottimo profumo e i vostri calamari con patate saranno ancora più saporiti.