

SECONDI PIATTI

Calamari ripieni alla greca - Kalamaraktia yemista

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CALAMARO 1 kg

RISO 1 tazza

CIPOLLINE 1 tazza

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
tazze

ANETO 1 mazzetto

SALE

PEPE NERO

I calamari ripieni alla greca sono un piatto rapido e appetitoso che si può preparare in padella, adatti per tutte le stagioni e per tutte le voglie improvvise di qualcosa di buono e saporito! Ottimi per una cena semplice ma curata in ogni dettaglio!

PREPARAZIONE

1 Pulite i calamari, togliete l'osso, gli occhi e le parti dure e lavateli bene. Tagliate i tentacoli

in piccoli pezzettini e metteteli in un tegame insieme alle cipolline.



- 2** Quando avranno assorbito la loro acqua versate i 3/4 della tazza d'olio, salate e pepate. Mescolate con una spatola e aggiungete il riso mischiando continuamente.



- 3** Versate 1/2 tazza d'acqua, unite l'aneto e lasciate bollire per poco fino a quando l'acqua sia completamente evaporata lasciando solo l'olio come fondo di cottura.



4 Con questo riempite i calamari lasciando un po' di posto per il riso che si gonfierà con la bollitura.



- 5 In un ago abbastanza grande, che avrete disinfettato, passate uno spago da cucina. Cucite i calamari attentamente e disponeteli in una casseruola bassa. Versate l'olio e dell'acqua che arrivi fino alla loro metà.



- 6 Lasciateli bollire lentamente per 45 minuti facendo evaporare completamente tutta l'acqua.