

SECONDI PIATTI

Kalamarakia yemista - Calamari ripieni

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



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!

INGREDIENTI

CALAMARO 1 kg
RISO 1 tazza
CIPOLLINE 1 tazza
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
tazze
ANETO 1 mazzetto
SALE
PEPE NERO

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.