

SECONDI PIATTI

## Calamari ripieni al forno

di: *orny71*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



### INGREDIENTI

4 calamari  
1 spicchio d'aglio  
prezzemolo  
2 cucchiari di pangrattato  
aceto  
olio evo  
1/2 bicchiere di vino bianco  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Per prima cosa preparare un trito di prezzemolo ed aglio.

Tagliare i tentacoli dei calamari con la mezzaluna,



2 metterli in una ciotola e mescolare il trito dei tentacoli con il pangrattato, l'olio, un cucchiaio di aceto e il sale e il pepe.





**3** Poi riempire i calamari con il composto, chiuderli con uno stuzzicadenti e adagiarli su una teglia da forno.

Condire i calamari con abbondante olio, mezzo bicchiere di vino bianco, sale e pepe e cuocere per 20 minuti bagnando ogni tanto con il sughino.





4 ciao a tutti