

SECONDI PIATTI

Calamari ripieni al forno

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **calamari ripieni al forno** sono una ricetta imperdibile, si rielizzano facilmente e sono un secondo piatto di mare davvero molto gustoso! Sono in realtà tipici della cucina regionale siciliana ed infatti lì ci sono tante versioni diverse: basta cambiare un aroma ed avrete un piatto sempre nuovo e sempre buonissimo!

Potrete utilizzare questa ricetta per realizzarne delle varianti personali modificando il ripieno o il mollusco usato, per esempio potrete realizzare anche degli ottimi totani ripieni o delle seppie ripiene....usate la fantasia e avrete davvero sempre una ricetta nuova con poche modifiche.

Provate questi calamari al forno ripieni, sono perfetti nell'abbinamento con gli spaghetti con le vongole!

INGREDIENTI

CALAMARO 8
SPICCHIO DI AGLIO facoltativo - 2
PREZZEMOLO 1 mazzetto
PANGRATTATO 100 gr
CAPPERI 1 cucchiaio da tè
VINO BIANCO facoltativo -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

Preparazione

- 1 Per realizzare la ricetta dei calamari ripieni al forno, tritate i tentacoli e le alette dei calamari e rosolateli in due cucchiai di olio per circa 10 minuti, quindi trasferiteli in una terrina.



- 2 Tostate il pangrattato nella stessa padella unta d'olio e lasciatelo raffreddare.



3 Tritate il prezzemolo con l'aglio e i capperi.





- 4 Aggiungete il trito ai tentacoli rosolati, aggiungendo anche il pangrattato tostato e mescolate il tutto aiutandovi con un cucchiaio.



5 Quindi salate e pepate il ripieno.

Aiutandovi con un cucchiaino, incominciate a riempire le sacche dei calamari.



6 Richiudete i calamari con lo stuzzicadenti e disponeteli in una teglia da forno.



7 Irrorateli con un bel giro d'olio e salateli.



8 Mettete in forno a 200°C per circa 20 minuti.

A metà cottura, bagnate i calamari con il vino bianco.



9 Sfornate i calamari ripieni al forno, bagnateli con il fondo di cottura e spolverizzateli con il pangrattato, aggiungendo un filo d'olio extravergine di oliva.



10 Quindi, rimettete in forno al massimo della temperatura per circa 3-4 minuti o fino a doratura.

Servite i calamari ripieni a fettine accompagnandoli, a vostro piacimento, ad una insalatina di pomodori.



Consiglio