

SECONDI PIATTI

## Calamari ripieni alla siciliana grigliati

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

4 calamari grandi  
mollica di pane  
prezzemolo  
parmigiano grattugiato  
sale  
olio

### PREPARAZIONE

**1** Pulite i calamari.



2 Preparate la mollica



3 condita con prezzemolo, parmigiano grattugiato, sale e olio.

Farcite i calamari.



4 Chiudete con stuzzicadenti.



5 Grigliate sulla piastra per 45 minuti.



