

SECONDI PIATTI

## Calamari ripieni di carciofi su letto di patate

di: *fedia*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

4 calamari  
350 g di patate  
3 carciofi  
2 fette di pane  
1 spicchio d'aglio  
1 scalogno  
burro  
prezzemolo  
vino bianco  
olio evo  
latte  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE



- 2 Lavare e pulire bene i calamari, staccare i tentacoli e tagliarli a pezzetti. Pulire i carciofi, togliere le foglie esterne più dure, eliminare il fieno (se c'è) e tagliarli a pezzetti. Tuffarli in acqua fredda con mezzo limone per evitare che anneriscano.



- 3 Tagliare le patate (ovviamente prima lavate e sbucciate) in fette piuttosto spesse, metterle in una padella



- 4 e coprirle a filo con acqua e latte in parti uguali ed un pizzico di sale. Portarle ad ebollizione eliminando la pellicina man mano che si forma. Lasciare sul fuoco finché il liquido si sia quasi del tutto asciugato.



- 5 In una padella mettere una noce di burro e farci rosolare lo scalogno tritato, poi aggiungere un ciuffo di prezzemolo (la ricetta prevedeva anche del rosmarino ma io ho preferito non metterlo), i tentacoli dei calamari a pezzetti



- 6 ed i carciofi ben scolati dall'acqua acidulata (se si vuole si possono anche risciacquare).  
Far rosolare, aggiungere poco vino bianco per sfumare, sale e pepe, mettere il coperchio e far cuocere circa 20 minuti.



- 7 Eliminare il prezzemolo e passare grossolanamente tutto il resto al mixer.



8 Imburrare una pirofila da forno e disporvi le patate sul fondo.



9 Con il composto di carciofi e tentacoli, farcire i calamari,



10 chiuderli con uno stecchino e disporli sopra alle patate.



11 Prendere un paio di fette di pane (io ho usato quelle di una pagnotta a bauletto),



12 tagliarle a pezzettini



13 e metterle a tostare in padella con un filo d'olio, del prezzemolo tritato ed uno spicchio di aglio schiacciato.



14 Cospargere il trito sui calamari, irrorare con pochissimo olio, coprire con un foglio di alluminio ed infornare a 200° per circa 20 minuti.



15 Passato questo tempo togliere l'alluminio e continuare la cottura per altri 20 minuti circa.





16 Impiattare avendo cura di mettere le patate come letto del calamaro che deve essere coperto da parte della panure di pane croccante.



17 Ecco come si presenta l'interno.

