

SECONDI PIATTI

Calamari ripieni di feta e pomodorini

di: *giusymangia*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

calamari
feta
pomodorini
peperoni
sale

PREPARAZIONE

- 1 Questa è l'originale con all'interno anche dei peperoni ed accompagnata da riso allo zafferano, ma noi l'abbiamo leggermente modificata.
- 2 Si prendono i calamari e si puliscono per bene stando attenti alla lisca interna.
- 3 A seconda della dimensione dei calamari ci si regola con il ripieno, di solito per due calamari grandi, occorrono una confezione di feta greca da 250 gr e cinque pomodorini

ciliegina.

Si tagliano i pomodorini a cubetti, si cospargono di sale e si lasciano sgocciolare in uno scolapasta, nel frattempo si lavora la feta rendendola omogenea con una forchetta. Dopo circa una mezzoretta si uniscono i pomodori e si riempiono i calamari lasciando circa un centimetro per poterli chiudere con lo stecchino.

- 4 Cuocere al barbecue per mezzoretta in mancanza vengono benissimo anche al forno per 20-25 minuti. Abbiamo provato anche una variante con riso bollito con le code dei calamari e pomodorini.