

SECONDI PIATTI

Calamari ripieni di patate

di: *CasalingheDisperate*

LUOGO: Europa / Italia

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



I calamari ripieni di patate sono uno squisito secondo piatto ideale soprattutto durante una cena a base di pesce, o perché no, in estate perché non prevedono l'utilizzo del forno. Questa ricetta che ci è stata lasciata sul forum è di semplice esecuzione e non prevede grandi abilità ma al contempo stesso farà fare un'ottima figura a tavola. Utilizzate un buon prodotto possibilmente freschissimo e sarà di certo un piatto super! I calamari si prestano benissimo ad essere riempiti proprio per la loro particolare conformazione, e difatti questo rappresenta solo un punto di partenza perché potrete di certo modificare il vostro ripieno come più vi piace. Questa versione risulta morbida e

cremosa e piacerà di certo a grandi e piccoli!.

Se amate questo genere di ingrediente, provate anche i [calamari con patate](#): molto gustosi!

INGREDIENTI

CALAMARO 8

PATATE lesse - 4

TUORLO D'UOVO 2

POLPA DI POMODORO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO

BASILICO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei calamari ripieni di patate per prima cosa bisogna pulire i calamari lasciando intere le sacche.



- 2 Mettere da parte i tentacoli che verranno bolliti in acqua per circa 10 minuti.



- 3 Lessare le patate e passarle nello schiacciapatate. Fare il ripieno aggiungendo i rossi d'uovo, un pò di olio, sale, pepe, prezzemolo e i tentacoli sbollentati tagliati a pezzetti. Amalgamare il tutto.



- 4 Riempire le sacche dei calamari che verranno chiuse con l'aiuto di uno stecchino.



5 Poi in una padella soffriggere dell'aglio con olio evo (se piace anche un pò di peperoncino) mettere il pomodoro con del prezzemolo e basilico, far andare il sugo per circa 5 minuti e dopo aggiungere i calamari.

Cuocere a fuoco basso per circa 30m minuti.





CONSIGLIO