

SECONDI PIATTI

Calamari ripieni grigliati alla siciliana

di: *laura66*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

Calamari
mollica di pane sbriciolata
prezzemolo
parmigiano grattugiato
olio
sale

PREPARAZIONE

1 Pulite i calamari, lavateli e lasciateli sgocciolare.



2 Preparate la mollica.



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

Farcite a 3/4 i calamari con il composto.



4 Chiudeteli con stuzzicadenti.



5 Grigliate sulla piastra.



6 Cuocete almeno 45/50 minuti.



