

SECONDI PIATTI

Calamari ripieni semplici

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Per realizzare la ricetta dei **calamari ripieni semplici**, non serve essere grandi chef, anzi, con poche e semplici mosse riuscirete a fare un piatto molto molto buono che sarà gradito a molti! Si tratta di un secondo piatto di mare che piacerà anche a chi ama il sapore di questo genere di piatti ma non ama particolarmente le spine fastidiose!! Vedrete che in molto apprezzeranno questa realizzazione che vi farà fare un'ottima figura con i vostri commensali che di certo chiederanno il bis! Volete fare centro?? Abbinare un primo piatto ai frutti di mare.

INGREDIENTI

CALAMARO medio piccoli - 800 gr

GRANA PADANO 10 gr

PANGRATTATO 50 gr

VINO BIANCO 1 cucchiaio da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

SALSA DI POMODORO PRONTA ½

bicchieri

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALE

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREPARAZIONE

1 Pulite i calamari.

Tritate i tentacoli.



2 Aggiungete il pangrattato, il grana, il prezzemolo tritato, il vino bianco, l'olio, un po' di salsa di pomodoro ed il sale.

Mescolate bene.



3 Farcite per 3/4 i calamari vuoti e chiudeteli con uno stuzzicadenti.



4 Preparate un soffritto con olio, 2 spicchi d'aglio e peperoncino.

Aggiungete i calamari, quando l'olio comincia a soffriggere unite il prezzemolo, salateli, rosolateli da entrambe le parti poi aggiungete il vino bianco e lasciate sfumare.

Aggiungete i 2 cucchiaini di salsa di pomodoro, salate e pepate.



5 Quando comincia a bollire, lasciate cuocere a fuoco basso per 30 minuti circa col coperchio.

Dopo 15 minuti girate i calamari, salate e pepate di nuovo.



6 Serviteli caldi.



CONSIGLIO

Potrei usare la stessa ricetta e cuocere in forno?

Sì certamente!

QUanto tempo prima posso preparare la ricetta?

Io ti consiglio di farle sul momento perché sono molto buone calde. Al massimo prepari il ripieno e poi cuoci quando serve.

Potrei utilizzare anche delle seppie piccole?

Sì verrà ottimo lo stesso!