

PRIMI PIATTI

Spaghetti al sugo di calamari ripieni

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli spaghetti al sugo di calamari sono un primo piatto ma il realtà sono un piatto unico dal sapore fantastico. Il tempo dedicato alla realizzazione di questa ricetta sarà ricompensato ampiamente! La ricetta non è velocissima ma l'impegno di certo verrà ricompensato dell'effetto scenico e dal risultato finale che di certo verrà apprezzato da tutti i vostri ospiti. Provate questa ricetta e qualora vogliate abbinarci un secondo vi consigliamo di realizzare la nostra favolosa ricetta del [polpo e patate](#), buonissima!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
CALAMARO 600 gr
MOLLICA DI PANE raffermo - 150 gr
CIPOLLE 1
PECORINO ROMANO 3 cucchiari da tavola
UVETTA 1 cucchiario da tavola
PINOLI 1 cucchiario da tavola
SALSA DI POMODORO PRONTA 500 gr
UOVA 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta degli spaghetti al sugo di calamari ripieni, spellate i calamari, puliteli e lavateli. Spezzettate i tentacoli e rosolateli in padella con un filo d'olio e un trito di cipolla.



- 2 Lasciate raffreddare il preparato e aggiungete la mollica di pane grattugiata, il formaggio, l'uvetta, i pinoli, una presa di sale, una spolverata di pepe e qualche fogliolina di prezzemolo.





3 Legate tutto con l'uovo sbattuto e farcite le sacche dei calamari.





- 4 Chiudete, quindi, le aperture con degli stuzzicadenti e rosolate i calamari in padella con tre cucchiari di olio.

Appena avranno ceduto l'acqua, sgocciolateli e trasferiteli nel tegame con la salsa di pomodoro a bollore.



- 5 Coprite e cuocete per circa 40 minuti, incorporando, se necessario, poca acqua calda.

Lessate gli spaghetti in acqua salata; scolateli al dente e conditeli con il sugo preparato. Guarnite ciascun piatto con un calamaro affettato e servite.

CONSIGLIO