

SECONDI PIATTI

# Spiedini di calamaretti spillo arrosto

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

---



Se volete organizzare un pranzo o una cena con un menù ricco e gustoso a base di pesce, ma non volete correre il rischio di essere banali, vi proponiamo la ricetta **degli spiedini di calamaretti spillo arrosto**. Scommettiamo che non ne resterà nemmeno uno? La ricetta è davvero semplice, vi basterà acquistare dei calamari freschissimi e il più è fatto! Intorno ad essi si formerà una crosticina croccante e saporita che di certo vi piacerà da morire! Provate questa ricetta e fateci sapere com'è andata! Un primo perfetto in abbinamento? [Pasta cozze e mollica](#), davvero buonissima!

## INGREDIENTI

CALAMARETTI SPILLO 1 kg  
PREZZEMOLO 1 mazzo  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
PANE rafferma tritato grossolanamente -  
200 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5  
cucchiari da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Tritate piuttosto finemente il prezzemolo e l'aglio, riunite questo trito in un ampio vassoio o in una teglia.



- 2 Unite al trito di prezzemolo e aglio il pane rafferma tritato grossolanamente.



- 3 Preparate, a questo punto, gli spiedini: infilate i calamaretti spillo negli appositi stecchini fino a riempirli quasi completamente.



- 4 Passate gli spiedini nel trito aromatico precedentemente realizzato.



**5** Adagiate gli spiedini ben coperti dal trito aromatico su di una teglia da forno debitamente foderata con carta forno.

Irrorate gli spiedini con olio extravergine d'oliva.



**6** Infornate gli spiedini a 200°C per 10 minuti affinché possano dorarsi.

Serviteli immediatamente accompagnandoli a piacere con dell'insalata fresca di pomodori o mista.