

SECONDI PIATTI

Spiedini di calamaretti spillo arrosto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

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

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!

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 raffermo tritato grossolanamente.



- 3 Preparete, 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.