

Calamari ripieni

Calamari ripieni

[calamarimbottiti](#)

Piatto in esecuzione

[56688f5760d1970692585407b89b5789](#)

Piatto finito

Ingredienti per 4 persone:

- n. 4 calamari grandi
- pangrattato
- passolini e pinoli
- grana padano
- caciocavallo
- prezzemolo
- aglio tritato finemente
- pepe nero
- sale q.b.
- vino bianco q.b.
- olio extra-vergine d'oliva
- dado di pesce q.b.
- granella di pistacchi
- limone a fette

000000000000000000

Pulire i calamari eviscerandoli, separare i tentacoli dalle sacche e privare le sacche della pellicina marrone. Tagliare finemente i tentacoli, unirvi il

pangrattato, i formaggi, pepe, sale, prezzemolo tritato finemente, passolini e pinoli, l'aglio e amalgamare il tutto fino a quando si otterrà un ripieno consistente. Riempire le sacche col ripieno fino all'orlo. Chiudere le sacche con uno stuzzicadenti o se è necessario cucire con cotone alimentare. Rosolare le sacche in olio caldo in una padella antiaderente o in stone. Aggiungere un pò di vino bianco e lasciare sfumare. aggiungere un pò di dado di pesce e far cuocere a fiamma moderata per una ventina di minuti. Quando i calamari sono cotti servire con del prezzemolo tritato fresco con una decorazione di fettine di limone a mezzaluna e infine del pistacchio tritato. Buon appetito!

Vedi le altre ricette della Zia Tania [QUI](#)