

RICETTA DEL GIORNO

Calamari ripieni

INGREDIENTI: *Quattro calamari di media grandezza, pangrattato, prezzemolo, aglio, olio extravergine di oliva, pepe, sale.*

PREPARAZIONE: Pulire bene i calamari e togliere le punte dei tentacoli che servono per il ripieno, che si ottiene tritandole e mescolandole con l'aglio tritato, il pangrattato, il sale, il pepe e il prezzemolo, il tutto impastato con l'olio d'oliva. Una volta riempiti i calamari con questo impasto omogeneo e morbido, metterli in un tegame con olio e aggiungere un poco di acqua e cuocere. A fine cottura mettere in forno caldo (200°) a gratinare lievemente. Servire caldo.