

CALAMARI RIPIENI ALLA SICILIANA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiai)
- aglio
- sale
- prezzemolo
- pangrattato (200gr)
- calamari (1000gr)
- pepe nero
- caciocavallo (100gr)

Come si prepara

Tagliare piccolissimi i tentacoli e cuocerli in padella con tutti gli ingredienti della farcia, un ciuffo di prezzemolo tritato finissimo, il pangrattato, 2 spicchi d'aglio, l'olio extra vergine di oliva, sale e pepe, fino a quando il pane si colorerà.

Far raffreddare e aggiungere il caciocavallo grattugiato.

Riempire le sacche dei calamari con la farcia e irrorare con un filo di olio extra vergine di oliva.

Cuocere in forno per 50 minuti a 150 gradi.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Tags

pesce, calamari ripieni, calamari, Calamari ripieni alla siciliana