

CALAMARI RIPIENI E FRITTI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- sale
- prezzemolo
- pangrattato (15g)
- calamari (500g)
- un tuorlo d'uovo
- pepe nero

Come si prepara

Pulire accuratamente i calamari, tagliare i tentacoli e la testa, tritarli e tenerli da parte.

In una padella fare rosolare nell'olio uno spicchio d'aglio e del prezzemolo tritati.

Unirvi le teste e i tentacoli tritati, il pangrattato, il sale e il pepe e cuocere per 5 minuti a fuoco medio.

Prendere l'impasto, lasciarlo raffreddare, quindi aggiungere un tuorlo d'uovo per legare tutti gli ingredienti.

Imbottire i calamari con questo impasto, saldare l'apertura con uno stecchino e friggere in abbondante olio caldo.

Difficoltà: 2

Tempo: 45

Tags

pesce, fritti, calamari ripieni, seppie, calamari fritti