



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001946 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 15 Feb 2018 alle ore 13:46**

**da ROSARIO GARGIULO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Calamaro campagnolo

Questa ricetta, realizzata per il contest ideato e organizzato da Osteria da Carmela "Carmela 'a Ricett", prevede la realizzazione di un calamaro ripieno di salsiccia, scarola e tentacoli di calamaro, adagiato su un letto di fonduta di provola di Agerola.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 2 persone

- n. 4 calamari
- n. 1 provola di Agerola affumicata da 500/600 g (una metà va utilizzata per la fonduta)
- n. 2 cespi di scarole ricce
- n. 1 di scarola liscia
- n. 1 spicchio d'aglio
- n. 1 bicchiere di vino bianco secco
- n. 1 manciata di pinoli
- n. 1 manciata di uvetta
- 100 g olive nere di Gaeta denocciolate
- n. 1 manciata di capperi dissalati
- n. 2 alici sott'olio
- sale q.b.
- peperoncino q.b.
- olio evo
- 200 g pecorino romano

Per la fonduta:

- provola
- 200 ml di panna liquida
- 150 ml di latte
- n. 1 noce di burro
- n.1 cucchiaino di maizena
- sale q.b.
- pepe q.b.
- noce moscata q.b.

### Prodotti utilizzati

Provola d'Agerola, calamaro, salsiccia, friarielli, scarole.

### Strumenti di cottura

Frullatore ad immersione, piastra, padella.

### Preparazione

Pulire i calamari. In una padella mettete a soffriggere i tentacoli sminuzzati e la salsiccia, cuocete con un filo d'olio e unite la scarola e metteteli da parte.

Prendete il calamaro e scottatelo su una griglia calda, poi ripassatelo in padella con un po' di vino bianco. Preparare la fonduta di provola d'Agerola e adagiare sopra il calamaro tagliato a rondelle.

**La ricetta ha partecipato a:**

La ricetta è stata trasmessa da Gabriele Serra ad Osteria da Carmela nell'ambito del Concorso "Carmela 'a Ricett".