



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001173**

**Registrata in data 13 Apr 2017 alle ore 12:25**

**da FERNANDO RIZZELLO**

## **Calamari ripieni con capresina di seppia e carota con gamberi Gobetti dello Ionio con velluta al limone**

Calamari ripieni con capresina di seppia e carota con gamberi gobetti dello Ionio con velluta al limone.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### **Ingredienti per 1 persona**

400 g seppia  
50 ml acqua ghiacciata  
Sale e pepe q.b.  
400 g calamari Lusitania  
2-3 pz carota  
aglio, cipolla q.b.  
200 g cicorie selvatiche  
200 g gamberi gobetti  
50 g pane di grano  
5 g peperoncino  
porro q.b.  
5 g. scarti di orata  
olio q.b.  
2-3 pz limoni  
20 ml vino bianco  
10 ml succo di limone  
ghiaccio q.b.  
10 g maizena

### **Preparazione**

Prendiamo una seppia e la tagliamo a cubetti, la mettiamo nel cutter e la frulliamo con acqua ghiacciata, sale e pepe, poi la mettiamo in un sac a poche e nel frattempo sbollentiamo un calamari racchiuso nella pellicola in acqua bollente e salata, e lo lasciamo per un minuto circa; lo togliamo e lo buttiamo subito in acqua fredda.

Prendiamo la capresina di seppia e la mettiamo nel calamari con l'aiuto di un sac a poche, poi ci infiliamo la carota all'interno; mettiamo il calamari nella pellicola e lo avvolgiamo, poi lo mettiamo nella carta stagnola e lo facciamo cuocere a 180° per 12 minuti, lo mettiamo in abbattitore per meno di un minuto.

Prendiamo il pane, lo affettiamo all'affettatrice e ci facciamo con l'aiuto dello stampo la cornucopia, mettendola in forno e facendo attenzione a non bruciarla. Facciamo la salsa di pesce, facendo soffriggere la cipolla e l'aglio, aggiungiamo gli scarti dell'orata, una volta rosolato tutto, deglassiamo con vino bianco, aggiungiamo ghiaccio e facciamo cuocere, mettiamo dentro delle bucce di limone e il succo di limone e leghiamo il tutto con la maizena.

Prendiamo i gamberi gobetti e li rosoliamo, mettiamo del sale e li diamo una scottata veloce, lasciandoli con la codina. Dopo tritiamo il porro e lo mettiamo a soffriggere con olio e peperoncino, aggiungiamo le cicorie selvatiche e facciamo cuocere, aggiustiamo di sale. Infine prendiamo un aglio di camicia, mettiamolo in una pentola antiaderente con olio e scottiamo il calamari, precedentemente tagliato a rondelle, da una parte e dall'altra per qualche secondo.