



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001153

Registrata in data 16 Mar 2017 alle ore 10:05

da ROSARIA ORRÀ¹

Calamaro ripieno di vermicelli

Un classicissimo calamaro ripieno alla farcia cui classica con olive, capperi e pane ho aggiunto la pasta e un cucchiaino di pomodoro in conserva. Il pane è quello grattugiato, cattura gli umori e i sapori del ripieno senza disperderli. Non ho cotto i calamari in umido ma li ho arrostiti: ho preparato della semplicissima salsa di ciliegini in conserva che ho posto al lato del calamaro una volta impiattato

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

- n. 2 calamari di media grandezza freschi
- 100 g di vermicelli
- n. 1 scatola di pomodorini in conserva
- n. 2 cucchiaini di pane grattugiato
- n. 20 olive di Gaeta da denocciare e tritare grossolanamente
- n. 15 capperi dissalati tritati grossolanamente
- n. 1 filetto di alicie
- n. 1 spicchio d'aglio
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Prezzemolo tritato finemente

Preparazione

Pulite bene i calamari ed eliminate la teste e le "ali" che potrete usare per un' altra preparazione.

Spezzate i vermicelli ad una lunghezza di 3-4 cm.

Mettete dell'acqua a bollire e poi cuocete la pasta per circa 1/3 del tempo.

In una padella fate imbiondire l'aglio con il filetto di alicie.

Allontanate l'aglio e aggiungete la pasta, il prezzemolo, le olive e i capperi tritati grossolanamente e 2 o 3 cucchiaini di succo di pomodoro.

Fate insaporire aggiungendo se è necessario un pochino di acqua di cottura della pasta e fate cuocer giusto 2 minuti.

Farcite i calamari con la pasta. Chiudeteli con uno stuzzicadenti e poneteli in una padella antiaderente rovente, senza nessun grasso. Coprite con un coperchio e quando si sono rosolati girateli dall'altro lato. L'ultimo minuto versate in padella un cucchiaino di vino bianco e fatelo sfumare. Servite con dei pomodorini appena scaldati in padella con sale e olio.