



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000036

Registrata in data 22 Nov 2015 alle ore 13:36

da GIUSEPPE DADDIO

Calamario farcito con patate e cipolla croccante

Un secondo piatto da condividere in due da proporre nel periodo autunno/ Inverno.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per il calamario ripieno:

Calamari freschi mezzani 6
Patate 1 calibro medio gr. 250
Aglio in camicia 1
Mollica di pane raffermo gr. 60
Pomodoro ramato spellato (concassè) 1
Prezzemolo a julienne q.b.
Sale e pepe di mulinello q.b.
Olio extra vergine d'oliva monte della Torre gr. 60

Per la cipolla croccante:

cipolla di Alife gr. 250
farina di semola gr. 100
farina 00 gr. 100
olio di semi di arachide q.b. (per la fruttura)

(per la guarnizione)

Rosmarino e anelli di cipolle fritte

Preparazione

Procedimento per il calamario ripieno:

pulire i calamari, eliminare la pelle e lavarli sotto l'acqua corrente .

gocciolare i calamari e preparare il ripieno.

Pelare le patate, tagliarle a cubetti, sbianchirle in acqua salata.

Saltare le patate con aglio in camicia, olio, sale e pepe.

Preparare il ripieno con la mollica di pane, il prezzemolo julienne, le patate saltate, unire il concassè.

Riempire i calamari con il ripieno, pressare bene e chiudere con la testa avendo cura di fermarle con lo stuzzicadenti.

Scottare in padella antiaderente i calamari con i ramoscelli di rosmarino, salare e pepare.

Per le cipolle croccanti:

pulire le cipolle, affettarle ad anelli sottili ed infarinare in semola e farina.

Setacciare gli anelli e friggerli in olio di semi d'arachide a 170° C.

Servire il calamario con gli anelli croccanti ed il rametto di rosmarino.

Vino consigliato

Vino Bianco Le Ortole azienda Vestini Campagnano