CALAMARI FARCITI

Ingredienti:

- calamari grossi,
- aglio,
- 2 cucchiai di pangrattato,
- pepe,
- sale,
- un tuorlo d'uovo,
- prezzemolo,
- salsa di pomodoro.

Pulite bene i calamari, levate loro gli occhi, teste e interiora, togliete anche i tentacoli e lavateli bene rovesciandoli anche all'interno.
A parte farete rosolare nell'olio un pochino di aglio e del prezzemolo tritati, poi un pochino di pangrattato, condire con sale, pepe, lasciate sul fuoco ancora un poco per farli soffriggere e poi togliete e lasciate raffreddare.
Quando si saranno intiepiditi, legateli con un tuorlo e mescolate bene.
Imbottite con questa farcia i calamari, chiudete l'apertura con uno stecchino perché cuocendo non si aprano, e fateli soffriggere in abbondante olio bollente, facendoli dorare bene da tutte le parti.
Scolateli dall'olio, passateli un momento sopra un carta assorbente per far perdere l'untuosità e poi serviteli caldi, con una salsa di pomodoro e con una salsa di mostarda ed acciughe.