CALAMARI RIPIENI ALLA GRECA

Ingredienti per 5-6 persone:

- 1,5 kg di calamari grandi,
- 1 tazza di riso,
- 1 tazza di cipolline fresche tritate,
- 1 tazza d'olio,
- aneto,
- sale,
- pepe.

Dopo aver pulito e lavato i calamari, si tagliano i tentacoli a pezzettini e si mettono in un tegame con le cipolline.
Quando avranno assorbito la loro acqua, aggiungere 3/4 dell'olio, sale e pepe.
Aggiungere il riso mescolando continuamente.
Versare 1/2 tazza d'acqua e l'aneto, lasciar bollire fino all'evaporazione dell'acqua.
Mettere questo ripieno nei calamari, lasciando un po' di spazio perchè il riso si gonfierà, chiudere i calamari cucendoli e disporli in una casseruola bassa.
Versare l'olio rimasto ed acqua fino a coprirli a metà, bollire lentamente per 45' finche' rimangono solo con il loro olio.