

CALAMARI ALLA DIAVOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di funghi secchi,
- quattro grossi calamari,
- due spicchi d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- una manciatina di origano,
- 100 g di pangrattato,
- sale,
- pepe,
- olio,
- un limone.

Fate rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida.

Frattanto pulite accuratamente i calamari.

Lasciate intere le sacche e tritate invece finemente i tentacoli, raccogliendoli in una terrina.

Tritate anche l'aglio, il prezzemolo e i funghi ben lavati e strizzati e unite tutto ai tentacoli, insieme con una manciatina di origano e il pangrattato.

Regolate di sale e di pepe e amalgamate con olio sufficiente ad ottenere un composto morbido.

Farcite le sacche dei calamari con il ripieno preparato, poi chiudete le aperture con un ago grosso e refe da cucina.

Fate scaldare la griglia.

Adagiate i calamari farciti sulla griglia rovente: spolverizzateli con sale e pepe, spennellateli di olio e lasciateli cuocere per circa 30 minuti a calore moderato, girandoli spesso e spennellandoli in continuazione di olio.

A cottura ultimata, trasferite i "calamari alla diavola" sul piatto da portata e serviteli caldissimi, guarnendoli con spicchi di limone.