

## CALAMARI RIPIENI 2

Ingredienti per 4 persone:

- sei o dodici calamari (secondo la grossezza),
- sei spicchi di aglio,
- quattro cucchiaini di prezzemolo tritato,
- quattro cipolle medie,
- quattro fette di pane carrè raffermo,
- sei cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- un quarto di noce moscata.

Pulite i calamari: dopo aver separato la sacca dai tentacoli, tagliate questi ultimi all'altezza degli occhi e teneteli da parte; estraete le penne.

Dagli scarti recuperate le piccole sacche grigie contenenti l'inchiostro, che metterete in una scodella.

Lavate i tentacoli e le sacche, dentro e fuori, poi scolate e asciugate il tutto.

Tagliate i tentacoli a pezzettini minuscoli.

Sbucciate gli spicchi d'aglio, tritateli finemente e mescolateli al prezzemolo.

Pelate le cipolle e tritatele il più finemente possibile.

Grattugiate il pane carrè, dopo averlo privato della crosta.

Mettete i tentacoli tritati in una padella a fuoco moderato e, mescolando, lasciate evaporare tutto il liquido che si formerà; poi aggiungerete un terzo delle cipolle tritate e la metà dell'olio.

Continuate a mescolare finché le cipolle si saranno appassite (per 5 minuti circa).

Alla fine salate, pepate e aggiungete un pochino di noce moscata grattugiata (la metà di quella a disposizione) e il pane grattugiato.

Mescolate per 1 minuto, quindi togliete dal fuoco.

Versate il preparato in un piatto e lasciatelo intiepidire, poi distribuitelo nelle sacche dei calamari, arrivando fino a un centimetro dai bordi.

Fermate le aperture con uno stecchino.

Mettete le sacche ripiene nella padella con il resto delle cipolle tritate e fatele cuocere a fuoco moderato finché tutta l'acqua che si produrrà sarà evaporata (occorreranno circa 10 minuti); poi aggiungete il resto dell'olio e il trito di prezzemolo.

Insaporite con il sale, il pepe e la restante noce moscata; poi coprite la padella e lasciate cuocere a fuoco moderato per altri 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Spremete le sacche dell'inchiostro attraverso un colino, raccogliendo il liquido in una scodella.

Versate l'inchiostro sui calamari ripieni così come sono, oppure disponli intorno a una cupola di riso alla creola.