

CALAMARI RIPIENI AI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 calamari grandi
- 120 g di gamberetti sgusciati
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di capperi
- 1 cucchiaino di pangrattato
- 2 filetti d'acciughe sott'olio
- 1 patata piccola
- 1 scalogno
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Lavate e lessate la patata, sbucciatela e riducetela in purè con una forchetta.

Mondate i calamari, svuotateli, eliminate gli occhi e il becco, spellateli e lavateli in acqua corrente.

Asciugateli e tagliate grossolanamente tutti i tentacoli.

Tritate i tentacoli insieme con lo scalogno privato della buccia, con i filetti d'acciughe precedentemente spezzettati e con i capperi dissalati servendovi di un coltello da cucina.

Versate il trito in una bacinella con il prezzemolo, i gamberi a tronchetti, la patata in purè, il pangrattato, il sale e mescolate.

Farcite i calamari con il ripieno ottenuto.

Cucite infine le aperture con del refe da cucina e insaporite quindi i calamari nell'olio, mettendoli in un'ampia casseruola dalle pareti basse.

Bagnateli con il vino bianco, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco dolcissimo.

Quando saranno pronti, dopo circa 30-40 minuti, lasciateli raffreddare, privateli del filo e affettateli.

Serviteli con il fondo di cottura riscaldato.