

---

# CALAMARI RIPIENI DI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 calamari grandi
- 300 g di gamberetti
- 1 patata
- passato di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiaini di panna
- 2 uova
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite i calamari, togliete la sacca, dividete i tentacoli.

Lessate la patata, passatela al passapatate.

Bollite per 3 minuti i gamberetti.

A parte bollite anche i tentacoli.

Tritate e amalgamate questi ingredienti con due tuorli d'uovo, regolate sale e pepe.

Con il composto farcite i calamari e fissateli con uno stecchino.

In una teglia rosolate nell'olio uno spicchio d'aglio, adagiatevi i calamari e cuocete a fuoco basso per circa 30 minuti.

Amalgamate la panna al passato di pomodoro, cospargete di prezzemolo tritato e versate sui calamari a fine cottura.

Servite.