

Calamari farciti alle erbe

Scritto da Antonio Cedrola



Ingredienti:

- 4 Calamari di media grandezza

Calamari farciti alle erbe

Scritto da Antonio Cedrola

- 200 gr di Scarola riccia
- 100 gr di Spinaci (anche surgelati)
- 50 gr di Pecorino grattugiato
- ½ Cipolla dorata
- 1 Uovo
- ½ bicchiere di Vino bianco
- Sale / Pepe / Maggiorana
- Olio EVO

Preparazione:

- In una padella versare un filo d'olio e farvi appassire uno spicchio d'aglio ed un poco di cipolla tritata. Eliminare l'aglio ed unire la scarola e gli spinaci, preventivamente tagliati a pezzi piccoli, scottati velocemente e poi strizzati;
- Salare, pepare e far stufare;

Calamari farciti alle erbe

Scritto da Antonio Cedrola

- In una bowl mettere la verdura ormai raffreddata ed unire la maggiorana, il pecorino grattugiato, l'uovo ed amalgamare il tutto regolando di sale e di pepe;



- Pulire i calamari, lavarli accuratamente e dividere le teste dai sacchi;

Calamari farciti alle erbe

Scritto da Antonio Cedrola



- Farcirli con la verdura già preparata, chiuderli con uno stecco e farli rosolare in una padella insieme ai tentacoli tenuti interi, finchè non diventino di un bel colore ambrato;

Calamari farciti alle erbe

Scritto da Antonio Cedrola



Preparare il ripieno con il finocchio, la cipolla, il porro, il prezzemolo, il basilico, il timo, il rosmarino, il peperoncino, il sale e il pepe. Tritare finemente le verdure e il peperoncino, unire il pangrattato e il vino bianco. Farcire le calamari con il ripieno e cuocerle in padella con olio d'oliva e sale per 10 minuti a 180°C. Salare

Se preferisci servire le calamari con il ripieno di pesce, trappista, come teggettode o tura,

Calamari farciti alle erbe

Scritto da Antonio Cedrola



per la farcia, che impastano di cicoria seppia e peperoncino. utilizzano erbe amare

Calamari farciti alle erbe

Scritto da Antonio Cedrola

