

# Calamari ripieni con olive e capperi

Data: 7 dicembre 2014 | Autore: Maria Cristina Rotundo

---



I calamari possono essere riempiti con una grande varietà di ingredienti e sono sempre e comunque un piatto d'effetto.

## INGREDIENTI:

- 400 g di calamari
- 100 g di olive nere
- 30 g di capperi
- 100 g di pane raffermo a cubetti
- 100 g di pomodorini
- 100 g di olio extravergine d'oliva
- 100 g di vino bianco
- 100 g di origano
- 100 g di sale e pepe q.b.

## PROCEDIMENTO:

1. Dopo aver pulito i calamari, fate rosolare i tentacoli tritati in una padella con l'olio e lo spicchio d'aglio per 3 minuti. Quindi sfumate col vino bianco.
2. Trasferite questo composto in una ciotola e aggiungetevi la mollica di pane che avete precedentemente ammollato in poco latte, le olive nere tritate, i capperi dissalati, l'origano, il sale e il pepe.

3. •&—Vx —FR ' 6 Æ Ö i col preparato e chiudeteli con uno stuzzicadenti.

4. Rosolate i calamari nella padella in cui precedentemente avete soffritto i tentacoli e sfumate con il restante vino bianco.

5. Unite in padella i pomodorini tagliati a metà e cuocete per 40 minuti aggiungendo, se necessario, dell'acqua calda. Servite caldi.[MORE]

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)

<https://www.infooggi.it/articolo/calamari-ripieni-con-olive-e-capperi/68192>

