

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:

- 800 gr di calamari
- 12 olive nere
- 30 gr di capperi
- 4 cucchiari di olio
- 1 spicchio d'aglio
- 250 gr di pomodorini
- Un bicchiere di vino bianco
- Mollica di pane q. b.
- Latte q. b.
- Origano, 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. Riempite i calamari 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

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

