

# 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:

- "f pr di calamari
- " " öÆ—`e nere
- "3 pr di capperi
- "B 7V66†- ' F' öÆ—ð
- " 7 –66†–ò I& vÆ—ð
- "#S pr di pomodorini
- "Vâ &–66†–W&R F' f–æò &– æ6ò
- "ÖöÆÆ–6 F' æR à b.
- "Æ GFR à b.
- "÷ igano, 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 AE 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  
<https://www.infooggi.it/articolo/calamari-ripieni-con-olive-e-capperi/68192>

