

Ricette

Calamaro ripieno di Pomodori secchi e Pistacchi

Autore Ricetta: Giada Rappelli - Non solo dolci di Giada

Procedimento:

Pulite i calamari mettendo da parte i tentacoli.

Preparate il ripieno.

Versate due barattoli di Patè di Pomodori secchi e Pistacchi in una ciotola insieme ai cucchiari di pangrattato, i tentacoli tagliati a piccoli pezzetti, il prezzemolo tritato, un pizzico di sale ed un cucchiario d'olio.

Amalgamate tutto, versatelo dentro un sac à poche e riempite i quattro calamari con il composto. Chiudete i calamari con degli stuzzicadenti ed adagiateli in una teglia con olio evo ed una spolverata di pangrattato.

Infornate 200° per 25 min circa.

Ho accompagnato il piatto con della salsa al prezzemolo, basta frullare il prezzemolo con un cucchiario d'olio evo ed un pizzico di sale.

Ingredienti:

4 calamari di peso medio

2 barattoli di Patè di Pomodori secchi e Pistacchi (Tre Compari)

2 cucchiari di pangrattato

Olio evo e sale q.b.

1 mazzo di prezzemolo