



CALAMARI ALLA DIAVOLA

Ingredienti

50 g Funghi Secchi
4 Calamari Grandi
2 Spicchi Aglio
1 Ciuffo Prezzemolo
1 Manciatina Origano
100 g Pangrattato
Sale
Pepe
Olio D'oliva
1 Limone

Procedimento

Fate rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida. Pulire i calamari. Lasciare intere le sacche e tritate invece finemente i tentacoli, raccogliendoli in una terrina. Tritate l'aglio, il prezzemolo e i funghi ben lavati e strizzati e unite tutto ai tentacoli, insieme con una manciata di origano e il pangrattato. Regolate di sale e di pepe e amalgamate con olio sufficiente ad ottenere un composto morbido. Farcite le sacche dei calamari con il ripieno preparato, poi chiudete le aperture con un ago grosso e refe da cucina. Fate scaldare la griglia. Adagiate i calamari farciti sulla griglia rovente: spolverizzate con sale e pepe, spennellateli di olio e lasciateli cuocere per circa 30 minuti a calore moderato, girandoli spesso e spennellandoli in continuazione di olio. Servire caldi.