



CALAMARI RIPIENI

Ingredienti

500 g di calamari
pomodorini
aglio
prezzemolo tritati
olio
una manciata di olive di gaeta denocciolate
qualche capperi
mollica di pane casarecio

Procedimento

Pulire i calamari svuotarli e cuocere le zampette in un padellino con un po' di olio in pochi minuti. Da parte bagnare la mollica di pane e strizzarla, aggiungere le olive snocciolate, i capperi, il trito di aglio e prezzemolo, sale e le zampette cotte e ridotte in pezzetti. Chiudere i calamari con uno stecchino e cuocere in tegame con olio sale e un po di vino bianco, coprire e lasciare cuocere per mezz'ora.