

Calamari con ripieno di patate



Calamari con ripieno di patate...un'idea sfiziosa per un secondo piatto gustoso, sano e soprattutto veloce da preparare.

Ingredienti per 2 persone

8 calamari medio/piccoli (in alternativa 4 calamari più grandi)

2 patate

pane raffermo

capperi

olive taggiasche

vino bianco qb

sale, pepe

olio evo

Preparazione

Pulire i calamari facendo attenzione a non rompere le tasche. Staccare i tentacoli, tagliarli in piccoli pezzi e bollirli per qualche minuto in acqua.

Nel frattempo lessare due patate e mettere il pane raffermo in ammollo.

Schiacciare le patate, unire la mollica di pane ben strizzata, i capperi e i tentacoli. Aggiungere sale, olio e pepe e amalgamare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Con l'aiuto di un sac à poche riempire le tasche e chiudere i lembi con un uno stuzzicadenti.

Mettere i calamari ripieni in un padella, aggiungere un pò di olio, vino bianco e olive e cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)