

Calamari ripieni con crema di fagioli borlotti



Oggi vi proponiamo una versione originale dei calamari ripieni che in aggiunta alla patate prevede anche una crema di fagioli borlotti. Il risultato è un piatto cremoso e saporito.

Se invece preferite una versione più classica, guardate la ricetta dei [calamari con ripieno di patate](#).

Ingredienti per 2 persone

4 calamari

200 g di patate

200 g di fagioli borlotti lessati

capperi

olio

vino bianco

Per prima cosa pulire i calamari facendo attenzione a non rompere le tasche. Eliminare le viscere e pulire bene l'interno girando i calamari come un calzino.

Scolarli e asciugarli bene con carta da cucina.

Staccare i tentacoli e tagliarli in piccoli pezzi.

Sbucciare le patate e bollirle per circa 15 minuti.

Mettere ammollo i fagioli almeno 8 ore prima e lessarli

in pentola a pressione per 40 minuti.

Frullare le patate con i fagioli, fino ad ottenere una crema.

Aggiustare di sale, aggiungere i capperi e un filo d'olio.



Con l'aiuto di un sac a poche riempire i calamari e chiudere il bordo con uno stuzzicadenti.

Cuocere i calamari e i tentacoli in una padella con un filo d'olio e un pochino di vino bianco per circa 15/20 minuti.

Un po' di ripieno uscirà sicuramente, perché molto morbido e formerà una crema che terrà teneri i calamari durante la cottura.



Impiattare e servire ben caldi.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)