



Calamari ripieni alla palermitana



Ingredienti per 4 persone

n° 4	Calamari grossi
n° 5	Cucchiari di pangrattato
n° 3	Acciughe sotto sale
n° 1	Cucchiaino di capperi sotto sale
n° 2	Cucchiari di pinoli
n° 10	Olive nere
n° 1	Spicchio di aglio
n° 1	Ciuffo di prezzemolo
q.b.	Olio Extravergine di Oliva
q.b.	Sale e pepe

Preparazione

1. Pulire i calamari, staccare la parte con i tentacoli lasciando le sacche intere poi lavarli e asciugarli.
2. Dissalare i capperi e le acciughe.
3. Tritare i tentacoli, metterli in una padella con 2 cucchiari di olio e farli soffriggere.
4. Aggiungere i capperi, i pinoli, le olive tagliate a pezzettini e le acciughe tritate quindi mescolare e lasciare cuocere a fuoco basso per 15 minuti; a fine cottura alzare la fiamma per far assorbire l'eventuale liquido rimasto poi togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.
5. Mettere in una padella 2 cucchiari di olio, aggiungere il pangrattato, il prezzemolo e l'aglio tritati finemente e lasciare tostare per pochi minuti.
6. Versare questo composto nella padella con il ripieno, condire con sale e pepe e mescolare bene.
7. Farcire i calamari con questo composto poi chiudere l'apertura con uno stuzzicadenti e sistemarli in una pirofila unta con un filo di olio.
8. Condire in superficie con un po' di sale, pepe e olio e mettere la pirofila in forno preriscaldato a 200 °C per 30 minuti, quindi servire caldi.