



Calamari ripieni in padella



Ingredienti per 4 persone

| | |
|------|-------------------------------------|
| n° 4 | Calamari grossi |
| n° 2 | Cucchiari di parmigiano grattugiato |
| n° 1 | Uovo |
| q.b. | Pangrattato |
| q.b. | Prezzemolo |
| q.b. | Aglio |
| q.b. | Pepe |
| q.b. | Sale |

Preparazione

1. Pulire bene i calamari, togliere occhi, teste e interiora e tentacoli e lavateli bene.
2. A parte in una padella far rosolare nell'olio un po' di aglio e del prezzemolo tritati, aggiungere poi i tentacoli dei calamari tagliati a pezzettini.
3. Condire con sale e pepe, lasciare sul fuoco ancora 10 minuti per farli soffriggere e poi togliere e lasciar raffreddare.
4. Quando si saranno intiepiditi, mettervi l'uovo il Parmigiano Reggiano grattugiato, un po' di sale, pepe e tanto pangrattato, quanto ne occorre per ottenere un composto consistente, quindi mescolate bene.
5. Imbottire con questa farcitura i calamari, chiudere l'apertura con uno stuzzicadenti.
6. Mettere in una padella 2 cucchiari di olio, aggiungere i calamari e far cuocere lentamente rigirando di tanto in tanto ed aggiungendo qualche cucchiario di acqua durante la cottura; serviteli caldi.