

3-Calamaretti ripieni di gamberi su purea di patate e bottarga

Autore: Paolo

Ingredienti : Calamaretti, Gamberoni, Lardo a fettine. Purea di patate, Bottarga di muggine, Sale, vino bianco

Pulire i gamberoni dalle teste e dai carapaci e avvolgere ciascuna coda con una fettina di lardo.

Pulire i calamaretti, staccare i tentacoli e sfilare dalla testa la penna di cartilagine.

Farcirli con 1-2 gamberoni avvolti dalla pancetta.

Prendere i tentacoli dei calamaretti, ripulirli della parte cartilaginea, degli occhi e del becco, e fermarli nuovamente con uno stuzzicadenti a ciascuna testa dei calamari farciti con i gamberi.

Disporre i calamari in una pirofila o padella con poco olio, vino bianco, salare q.b.

Coprire e cuocere a fiamma bassa per 10-15 minuti. Spegnerne la fiamma e lasciare coperti nella padella.

Se è un antipasto, comporre il piatto stendendo una cucchiata di purea di patate sulla quale spolverizzare la bottarga di muggine macinata. mettere al centro della purea 1 calamaretto ripieno. Bagnare con poco sugo di cottura.