

Calamari ripieni all'andalusa

Autore: Paolo

Ingredienti:

Cipolle 1 Calamari 4 grossi (da circa 80 gr l'uno) Carote 1 Pepe q.b. Pomodori ramati maturi 3 Zafferano 1 bustina (o Curcuma 1 cucchiaino) Prezzemolo 1 ciuffo Pangrattato 5 cucchiai Olio di oliva extravergine 6 cucchiai Uova 2 Poco vino bianco secco Sale q.b.

Istruzioni:

Pulite i calamari e staccate i tentacoli che triterete finemente. Soffriggete una cipolla e una carota in poco olio evo, dividete in due parti uguali. Ad una metà aggiungete il trito di calamari. Fate cuocere per altri 5 minuti, togliete dal fuoco e mettetelo in una ciotola con il pangrattato. Fate rassodare un uovo in acqua bollente. Sbattete in una ciotolina il secondo uovo, poi tritate finemente un ciuffo di prezzemolo. Unite al composto di calamari il pangrattato, l'uovo sodo, l'uovo sbattuto, il prezzemolo e aggiustate di sale e pepe. Amalgamate per bene gli ingredienti eventualmente utilizzate un robot per omogeneizzare il tutto. Riempite i calamari per 2/3 con questo impasto e chiudete i calamari con uno stuzzicadenti.

A questo punto preparate il sugo: all'altra metà del soffritto unite i pomodori tagliati. Aggiungete a questo punto lo zafferano (o un cucchiaino di curcuma) sciolto in poco vino bianco secco, quindi i calamari ripieni. Coprite con un coperchio e continuate la cottura a fiamma dolce per 20'-30', scuotendo la padella ogni tanto per evitare che si attacchino al fondo. Quando i calamari saranno cotti disponeteli su un piatto da portata, tagliateli a fette e cospargeteli con il sugo di pomodoro.

Consiglio: provate ad aggiungere dell'uva sultanina alla farcitura di questi calamari; è un tocco caratteristico dell'influenza araba nella cucina del sud della Spagna. Se la salsa risultasse troppo densa potete alleggerirla con un goccio d'acqua.