

Calamari ripieni all'andalus

Categoria: Sapori dal Mondo - Spagna



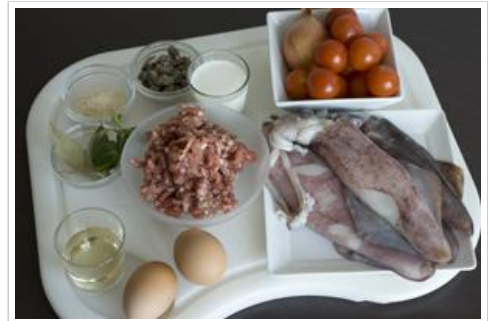
Informazioni Generali

Preparazione: 40 min
Cottura: 40 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Medio
Difficoltà: Media

I calamari ripieni all'Andalus sono un piatto tipico della località di Guadix, in Granada. Questa semplice ricetta è molto popolare non solo nel sud della Spagna ma in tutti paesi mediterranei.

La ricetta tipica di questa località prevede l'uso della carne però ci sono altri posti dove la ricetta viene semplificata e quindi non si usano, ad esempio, i capperi.

Un'altra versione molto diffusa è quella che prevede un ripieno di pesce, invece della carne: gamberi, tonno, merluzzo o baccalà fresco vengono usati per la farcitura.



Ingredienti

>> Alloro 2 foglie	>> Pangrattato 4 cucchiari
>> Calamari 6 grandi	>> Pomodori ciliegino 10
>> Capperi 2 cucchiari	>> Sale q.b.
>> Carne bovina e suina (o altro) macinata 200 gr	>> Sedano 1/2 costa
>> Cipolle 1	>> Uova sode 2
>> Latte 50 ml	>> Vino bianco 100 ml
>> Menta 5-6 foglie	>> Zafferano 3-4 stigmi
>> Olio di oliva q.b.	

Preparazione



Pulite i calamari: svuotate la sacca, eliminate l'osso e la pelle, separate i tentacoli ed infine eliminate il becco. Pelate e tagliate la cipolla.





Tagliuzzate il resto degli ingredienti per la farcitura: le alette ed i tentacoli, le uova sode, i capperi, la menta ed il sedano. In una ciotola raccogliete e mescolate tutti questi ingredienti insieme a ½ cipolla, la carne macinata, il latte, il pane grattugiato ed un pizzico di sale. Mescolate bene. Farcite i calamari e chiudeteli con uno stuzzicadenti per evitare che la farcitura fuoriesca durante la cottura.



In una padella larga friggete i calamari in un po' d'olio, fino a quando non saranno ben dorati, quindi tirateli fuori e teneteli da parte. Grattugiate i pomodori eliminando la pelle ed i semi.



Nella stessa padella dove abbiamo fritto i calamari incorporate l'altra metà della cipolla e fatela soffriggere nello stesso olio. Quando la cipolla sarà trasparente aggiungete il pomodoro, le foglie d'alloro, lo zafferano ed infine il vino bianco che lascerete evaporare. Incorporate i calamari, coprite e continuate la cottura a fiamma dolce per 30 minuti, scuotendo la padella ogni tanto per evitare che si attacchino al fondo. Servire i calamari tagliati a fette con la salsa 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.