

# Calamari ripieni

Categoria: Sapore di Mare - Secondi Piatti



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 30 min **Cottura:** 15-20 min **Dosi per:** 4 persone  
**Costo:** Basso **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: + il tempo per la pulizia dei calamari

I calamari ripieni rappresentano una ricetta abbastanza popolare, tanto che persino il celebre Artusi ne pubblicò una propria versione sul suo celebre libro, usando però, al posto dei calamari, i totani.

I calamari sono degli ottimi "contenitori" per ogni sorta di ripieno, data la loro forma a sacchetto: questa ricetta è una preparazione tra le più classiche e appetitose che potrete realizzare per una cena ad effetto o semplicemente per il gusto di preparare qualcosa di diverso.



## Ingredienti per i calamari

» <b>Aglio</b> 2 spicchi	» <b>Prezzemolo</b> tritato 1 cucchiaio
» <b>Calamari</b> 500 gr	» <b>Vino</b> bianco 1 spruzzata
» <b>Olio di oliva</b> extravergine 3 cucchiari	

## ...per il ripieno

» <b>Acciughe (alici)</b> 6 filetti	» <b>Parmigiano Reggiano</b> grattugiato 30 gr	» <b>Sale</b> q.b.
» <b>Aglio</b> 2 spicchi	» <b>Pepe</b> macinato fresco a piacere	» <b>Uova</b> 2 intere
» <b>Olio di oliva</b> extravergine 3 cucchiari	» <b>Prezzemolo</b> tritato 2 cucchiari	» <b>Vino</b> bianco 1 spruzzata
» <b>Pane</b> mollica di grano duro 120 gr		

## Preparazione



Per la preparazione dei calamari ripieni, iniziate pulendo i calamari seguendo le indicazioni che trovate sul video della scuola di cucina di GialloZafferano ([clicca qui per vedere come](#)). Conservate le tasche e i tentacoli dai quali avrete estratto il "dente" (1) e tagliate finemente i tentacoli con un coltello (2). In un tegame ponete 3 cucchiari d'olio extravergine di oliva, due spicchi d'aglio tritati e i filetti di acciuga sminuzzati (3).



Cuocete fino a che le acciughe non si saranno sciolte e poi incorporate i tentacoli sminuzzati (4) e sfumate con una spruzzata di vino (5). Nel frattempo spezzettate e mettete in poca acqua tiepida la mollica del pane di grano duro (6); fatela ammolare e poi strizzatela bene, quindi, sbriciolatela nella pentola assieme ai ciuffi di calamari per farla insaporire, ed eventualmente asciugare se contiene ancora acqua in eccesso (7), aggiungete il prezzemolo tritato (8), dopodiché trasferite il tutto in una terrina. Aggiungete ora le uova intere, e il parmigiano grattugiato (9), aggiustate di sale e pepe (10) e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo. Riempite i calamari con il composto per 3/4 (altrimenti in cottura scoppieranno!) (11) e poi chiudete ogni calamaro con uno stuzzicadenti (12).



Mettete ora due spicchi d'aglio nell'olio e fateli dorare a fuoco medio insieme ai calamari ripieni (13), girandoli di tanto in tanto con attenzione, sfumate con uno spruzzo di vino bianco (14), aggiustate di sale e cuocete per 10 minuti circa, coprendo il tegame con un coperchio; poco prima della fine della cottura, spolverizzate i calamari ripieni con il prezzemolo tritato (15).

## Consiglio

Secondo **Artusi**, nel cucinare i calamari bisogna fare attenzione alla cottura, poiché se troppo prolungata tenderà a "stremenzirli" rendendoli indigesti e gommosi; niente di più vero!

## Il consiglio del sommelier

Di questa classica ricetta ne esistono centinaia di varianti, ma in questo caso abbiamo un ripieno sostanzioso di pane e uova reso saporito e stuzzicante dall'aggiunta di parmigiano, acciughe e prezzemolo. Il vino adatto è quindi un vino di medio corpo, dato che il piatto è piuttosto sostanzioso. Inoltre la tendenza dolce del pesce, del pane e delle uova richiede un vino fresco o sapido per bilanciare i sapori. Infine le acciughe e il parmigiano, che donano aromi sfiziosi, devono essere accompagnate con un vino abbastanza morbido. Fra i molti vini adatti a questo piatto ve ne consigliamo due che secondo noi sono perfetti da abbinare ai calamari ripieni: un **Verdicchio di Jesi**, ricco e sapido, e un **Pecorino**, più fresco e con una buona corposità.

Abbinamento a cura di [Callmewine.com](http://Callmewine.com)

