

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Calamari ripieni con funghi

Strawberry · Friday, January 7th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 600 gr calamari
- 2 uova
- 250 gr pane raffermo
- 70 gr pancetta
- 2 cucchiari di pecorino
- 200 gr funghi porcini
- 200 gr polpa di pomodoro
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate, pulite e svuotate i calamari lasciandoli interi, tagliate i tentacoli a pezzetti, lavate e tagliate a fette i funghi se sono freschi o ammollateli nell'acqua tiepida se sono secchi. In una padella, versate un filo di olio, e mettete a rosolare i pezzetti dei tentacoli, salate e pepate e fate cuocere per alcuni minuti, ammorbidite il pane in acqua, quando ammorbidito, strizzatelo e spezzettatelo con un coltello in una ciotola, aggiungete i tentacoli a pezzetti, il prezzemolo tritato, la pancetta tagliata a dadini, le uova, il pecorino, salate, pepate, amalgamate e farcite i calamari con il composto chiudendo con uno stuzzicadenti. In un tegame, versate un filo di olio e rosolate i calamari per alcuni minuti, versate i funghi e il pomodoro, coprite e continuate la cottura per 20 minuti. Servire su di un piatto da portata con una spolveratina di prezzemolo tritato.

This entry was posted on Friday, January 7th, 2011 at 3:42 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#), [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

