

# Calamaro ripieno

## Calamaro ripieno con Friulano di Sosol



**Ingredienti per 4 persone** 4 calamari da 200 g ognuno, puliti, 1 kg di cozze, 1 kg di vongole, 700 g pane grattato, 100 g di olio, 4 spicchi di aglio tagliati a fettine, 3 g di peperoncino, prezzemolo q.b. , vino bianco,

sale e pepe q.b.

### Procedimento

Fare un soffritto in padella con olio, 4 spicchi d'aglio tagliato a fettine, 3 g di peperoncino e aggiungere cozze e vongole.

Non appena si aprono, spegnere il fuoco, togliere le cozze e le vongole tagliuzzandole finemente.

Aggiungere al fondo di cottura nella padella, il prezzemolo tritato, le cozze e le vongole, addensandolo con il pane grattato grossolanamente e dadini di pane tagliuzzati, fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Lasciare raffreddare una volta pronto.



Riempire i calamari puliti, chiudere con uno stecchino aggiungendo la testa e i tentacoli del calamaro.

In un pentolino soffriggere 50 g olio con uno spicchio d'aglio.

Aggiungere i calamari, rosolarli e sfumarli con vino bianco, cuocere per 5-10 minuti aggiungendo il fondo di cottura.

A piacere si può frullare il fondo per avere una consistenza più cremosa.

Aggiustare di sale e pepe.

<https://www.facebook.com/p/Armare-Via-Cipro-61-100083198648760/>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

<b>Friulano 2022</b>		<b>18€</b>	<b>si</b>	<b><a href="#">Lo trovi da...</a></b>	
----------------------	---	------------	-----------	---------------------------------------	--