

# NONNA ADA IN CUCINA I Calamari spaventano la California, noi li mettiamo in pentola

Inviato da Marista Urru  
domenica 19 luglio 2009

Ovviamente cominciate a pulirli ben bene, separate i tentacoli dal resto del corpo, lessateli in acqua e limone con poco sale, tritateli finemente con aglio, prezzemolo, capperi ed acciughe, amalgamate usando 1 uovo, pangrattato, mescolate bene, un pizzico di sale e una spolverata di pepe, riempite le sacche con questo ripieno, cucite per non farlo uscire, c'è chi usa gli stecchini, ma non servono, cucire si deve, mettete i calamari in teglia, un filo di olio, e forno caldo per 20 minuti, oppure alla griglia. Continua..

Un altro modo assai gustoso di preparare il ripieno è quello di tritare a crudo i tentacoli, poi fare soffriggere in padella a fuoco basso un trito di aglio e capperi, unire un poco di vino bianco, pepe e sfumare il vino dopo continuate a cuocere a fuoco basso per 5 minuti, mettete da parte e con qualche pachino soffritto in olio, aglio e peperoncino e peperoncino preparate un poco di salsa nella quale cuocerete i calamari, quindi ai tentacoli prima cotti, aggiungete 1 uovo e pangrattato, alcuni ci mettono anche il parmigiano, riempite i calamari e chiudete, adagiateli nel tegame con la salsa e cuoceteli sul gas normale, 15/20 minuti a fuoco moderato e son pronti