Calamari ripieni di riso



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 40

Dosi per 4 persone

Lava bene i calamari e puliscili accuratamente; fai cuocere il riso per 15 insieme ai tentacoli tritati, scolalo al dente e profumalo con la salvia e gli aghi di rosmarino tritati. Fai intiepidire, sala, pepa e amalgama l'uovo; riempi le sacche dei calamari con il riso e chiudi con uno stecchino. Fai appassire lo scalogno tritato in una padella con l'olio, metti i calamari e falli rosolare bagnando con il vino e facendolo evaporare. Unisci la polpa di pomodoro e un mestolo di acqua calda;

sala, pepa, copri con il coperchio e fai cuocere i calamari a fuoco medio per 20-25. Servili tagliati a fette con la loro salsa.

Ingredienti per 4 persone

- Per i calamari:

- 8 calamari
- 200 di riso ribe Parboiled
- salvia
- rosmarino
- 1 uovo
- 1 scalogno
- 4 cucchiai di olio EV
- 1 dl di vino buanco secco
- 600 di polpa di pomodoro
- sale e pepe