

Calamari ripieni di ricotta e olive, crema di lattuga allo zenzero

I calamari ripieni di ricotta e olive su crema di lattuga allo zenzero sono un ottimo secondo da preparare per un'occasione speciale.



In occasione di un **pranzo** o di una **cena gourmet** il **pesce** è spesso **protagonista** dei nostri piatti.

Cerchi una **soluzione creativa** per renderlo ancora più **gustoso**?

Qui troverai una **ricetta gourmet** che può soddisfare la tua voglia di **mangiar bene** e **saporito**.

Si tratta di **calamari ripieni di ricotta e olive, crema di lattuga allo zenzero**.

Il **calamaro** e la **ricotta**, due **fonti proteiche** diverse, vengono abbinate a un condimento di **verdura** arricchito dal sapore aromatico dello **zenzero**.

Difficoltà: media

Costo: basso

Tempo di preparazione: 45 min.

Ingredienti per 4 persone

12 calamari medi

500 g di ricotta vaccina Despar

50 g di tuorlo d'uovo **Bio,Logico Despar**

1 limone non trattato Bio,Logico Despar

80 g di olive taggiasche Despar Premium

50 g di Parmigiano Reggiano Despar Premium

1 peperoncino fresco

50 g di erba cipollina

1 cespo di lattuga romana + 4 foglie intere per l'impattamento

40 g di zenzero fresco grattugiato

Olio extravergine di oliva q.b. 100% Italiano Despar Premium

80 g di mascarpone o formaggio spalmabile

Pepe nero in grani q.b.

Sale q.b.

Procedimento

1. Pulisci i calamari, conservando le ali e le teste. Cuocile in una padella antiaderente con olio, sale e peperoncino.

2. A parte amalgama la ricotta con il tuorlo, il Parmigiano, le olive taggiasche sminuzzate, la buccia di limone grattugiata, del pepe macinato e le parti tritate del calamaro. Per ultimo aggiungi l'erba cipollina tritata.

3. Metti il composto in una sac a poche e farcisci per 3/4 i calamari, precedentemente sbollentati per 4 minuti, chiudi con uno stecchino e cuoci in forno caldo per 4/5 minuti a 170 °C.

4. Sbollenta la lattuga in acqua bollente salata, poi raffreddala in acqua e ghiaccio, frullala con olio, mascarpone, peperoncino, zenzero grattugiato e aggiungi dell'acqua fino a ottenere una consistenza liscia. Regola di sale.

5. In un piatto fondo versa la crema di lattuga, adagia sopra due calamari e versa qualche goccia d'olio. Finisci con le olive intere e una foglia tagliata a metà di lattuga romana.