

Calamaro farcito con pappa al pomodoro, basilico e olive

Un secondo piatto saporito, semplice e d'effetto: il calamaro farcito è un piatto perfetto per un pranzo estivo dal taglio gourmet!



Hai mai provato il **calamaro ripieno**? È una ricetta **facile, saporita e decisamente d'effetto**: uno di quei classici piatti "furbi" con cui stupire i tuoi commensali in un **pranzo con un tocco gourmet**. Provalo nella nostra versione con **pomodoro, basilico e olive**: un inno al sapore mediterraneo che ti conquisterà!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti (per 4 persone)

8 calamari già puliti

500 g di pomodori maturi

150 g di pane integrale raffermo

1 costa di sedano

Mezza cipolla

10 foglie di basilico

200 g di pomodorini tagliati a metà

30 g di olive taggiasche Despar Premium

2 spicchi di aglio

Foglie di erbe aromatiche per decorare

Olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar q.b.

Sale q.b.

Preparazione

1. In un tegame fai un leggero soffritto di cipolla e sedano, aggiungi i pomodori a pezzettoni e lascia cuocere a fuoco lento. A fine cottura aggiungi il pane secco e con una frusta schiaccia il tutto fino a ottenere un composto abbastanza denso. Condisci con basilico, sale e olio. Fai raffreddare.

2. Farcisci i calamari con la pappa al pomodoro ottenuta, poi chiudili con uno stuzzicadenti.

3. Cuoci in padella i calamari con i pomodorini, le olive taggiasche, gli spicchi di aglio e un filo d'olio.

4. Impiatta mettendo due calamari in ogni piatto, la salsa di pomodoro, qualche foglia di erba aromatica e del pane croccante.