

CALAMARO RIPIENO ARROSTITO CON MARASCIUOLO SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO

Ingredienti per 4 persone: 2kg di calamari nostrani

Per il ripieno: una parte di Calamari, 100g di marasciuoli selvatici di campo Spirito Contadino, 50g di mollica di pane comune, scalogno. Per la salsa: 50g marasciuoli selvatici di campo Spirito Contadino, olio extra vergine di oliva, sale pepe, acqua.

Procedimento: pulire ed eviscerare i calamari. Rosolare lo scalogno, aggiungere i calamari e bagnare con vino. Scolare il calamaro e ammolare la mollica di pane nel liquido di cottura. Frullare il tutto in un mixer aggiungendo i marasciuoli e con il composto farcire i calamari interi. Cucinarli 3 minuti a vapore e rosolarli assieme ai ciuffi in padella antiaderente con olio.

Per la salsa: frullare gli ingredienti con paco jet o frullatore, setacciare. Impiattare e terminare il piatto con olio al pomodoro secco.

M. B.

