

Calamari ripieni di riso.

Una ricetta che mi riporta indietro nel tempo: era uno dei piatti preferiti di mia figlia Eugenia. Fa da primo e da secondo insieme e, volendo, nel sugo possiamo fare un po' di scarpetta!

Ingredienti:

- 4 calamari medio grandi
- 100 g di riso per risotto
- 2/3 spicchi d'aglio
- 400/500 g di pomodoro fresco
- oppure 300 g di passata
- mezzo bicchiere di vino bianco
- prezzemolo tritato
- olio evo
- sale pepe

Puliamo i calamari avendo l'accortezza di non romperli. Togliamo alette e tentacoli e riduciamoli a pezzetti. Asciugiamo con carta assorbente.

In una piccola pentola mettiamo dell'olio insieme ad un aglio schiacciato. Facciamo soffriggere leggermente poi aggiungiamo i pezzetti di tentacoli ed alette. Facciamo cuocere qualche minuto.

Nel frattempo in un padellino facciamo tostare il riso a secco, sempre per qualche minuto, mescolando ogni tanto, fino a quando diventerà un poco lucido.

Aggiungiamolo ai pezzetti di calamari. Mescoliamo per bene, mettiamo il prezzemolo, aggiungiamo il vino bianco, saliamo e facciamo cuocere per 7/8 minuti, aggiungendo, se necessario, qualche cucchiaino d'acqua calda. Tagliuzziamo il prezzemolo ed aggiungiamolo al riso in cottura oppure va bene anche dopo da crudo.

Facciamo raffreddare il riso e passiamo a farcire i calamari. Riempiamoli lasciando libero uno due cm, in modo da poterli chiudere con uno stuzzicadenti.

In pentola bassa mettiamo dell'olio e degli spicchi d'aglio schiacciati. Adagiamo i calamari e facciamo soffriggere leggermente da un lato e dall'altro.

Aggiungiamo il pomodoro, saliamo e facciamo cuocere per un 30/40 minuti con il coperchio, sino a quando si sarà ristretto.