

## Calamari ripieni



## Ingredienti (x4 persone)

4 calamari  
50g olive nere  
1 albume d'uovo  
50g mollica di pane  
latte  
1/2 bicchiere di vino bianco  
aglio  
4/5 pomodorini pachino (facoltativi)  
olio extra vergine di oliva  
prezzemolo

## Esecuzione



Pulite i calamari senza intaccare il corpo e separate i tentacoli. Soffriggete l'aglio in due cucchiaini d'olio ed aggiungete i tentacoli tritati, cuocete per 10 minuti e toglieteli dal fuoco. Bagnate la mollica di pane con un pò di latte e strizzatela, unitela ai tentacoli cotti insieme all'albume d'uovo sbattuto, le olive tritate, il prezzemolo, salate e rimettete sul fuoco mescolando l'impasto per 2 minuti. Riempite i calamari con il composto e chiudetene l'estremità con uno stuzzicadenti. Fate rosolare i calamari in una casseruola con due cucchiaini d'olio ed uno spicchio d'aglio, sfumando dopo qualche minuto con il vino bianco. Lasciate cuocere a fiamma bassa per 15 minuti aggiungendo, se volete 4/5 pomodorini pachino. Serviteli interi o affettati spolverando con prezzemolo tritato.