

# CALAMARI IMBOTTITI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 calamari grandi
- 2 uova
- 1 panino (mollica)
- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 peperoncino
- olio d'oliva
- prezzemolo
- poco sale

Pulire i calamari senza rompere la sacca.

Tagliare i tentacoli a pezzetti, mescolarli con uova, mollica sbriciolata, aglio e prezzemolo tritati, formaggio e poco sale. Mescolare e con il composto farcire i calamari e cucirne le estremità.

Metterli in teglia, salarli, cospargerli con olio, peperoncino sbriciolato, prezzemolo tritato e poca acqua.

Mettere in forno caldo a 180 gradi per 1 ora.