

CALAMARI IMBOTTITI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 calamari
- 100 g di pangrattato
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 5 capperi
- 2 spicchi di aglio
- 50 g di formaggio scamorza
- 250 g di pomodori pelati
- 100 cl di vino bianco
- 1 spicchio di peperoncino
- prezzemolo
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Pulire i calamari.

Versare in una ciotola gli altri ingredienti, 1 spicchio d'aglio e mescolare il tutto.

Imbottire i calamari chiudendoli con la testa mantenuta da uno stuzzicadenti.

Soffriggere l'altro aglio, aggiungervi i calamari, vino, sale ed infine i pelati e il prezzemolo.