

CALAMARI RIPIENI A MODO MIO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di calamari
- 1 scalogno
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- peperoncino macinato
- 2 olive verdi piccanti
- 3 acciughe sott'olio
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro

Preparare il ripieno unendo tutti gli ingredienti, regolate l'olio in modo da ottenere un impasto morbido ma non troppo untuoso.

Lavate i calamari, staccate le teste (io non le uso perché a mio marito non piacciono, ma se volete utilizzare i tentacoli, sminuzzateli e uniteli al composto per il ripieno).

Riempite i calamari aiutandovi con un cucchiaino, spingete il ripieno in fondo per riempirli bene.

Metteteli in una teglia, salateli un po' e mettete un po' di olio sopra.

Cuocete in forno finché non sono ben dorati.