

CALAMARI RIPIENI VINCENZO

Ingredienti per 3 persone:

- 7 calamari
- 100 g di pangrattato
- 2 zucchine
- 1 cipolla
- 7 pomodorini ciliegia
- 300 g di gamberetti
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco

Pulire i calamari, tritare i tentacoli, tritare le zucchine, la cipolla, i pomodorini e mescolare il tutto con il sale, il pepe, i gamberetti sgusciati, la salsa di soia ed il pangrattato.

Riempire i calamari e cucirli.

Farli rosolare in padella, aggiustare di sale ed aggiungere il vino bianco fino a cottura ultimata.

Eventualmente bagnare con un poco di acqua, servire con contorno di patate lesse spolverizzate di prezzemolo tritato.