



CALAMARI RIPIENI RICOTTA E SPINACI



INGREDIENTI

CALAMARI RIPIENI:

400g di calamari Arbi
200g di ricotta
100g di spinaci freschi
2 cucchiaini di pan grattato
olio extravergine di oliva
pepe e sale q.b.

PAPPA AL POMODORO:

800g di passata di pomodoro
2 spicchi di aglio
olio extravergine di oliva
1 conf. di Misto Scoglio al Naturale Arbi
250g di pane raffermo
brodo vegetale
basilico fresco
sale e pepe q.b., peperoncino q.b.



- 1 Scongela i calamari, intanto lava bene e taglia gli spinaci freschi a pezzettini, conservando qualche fogliolina per la guarnizione finale. In una terrina unisci i calamari con la ricotta, aggiungi sale e pepe q.b.
- 2 Farcisci quindi i calamari con il composto aiutandoti con una sac à poche, quindi chiudili con uno stuzzicadenti. Metti da parte i ciuffi di calamaro, li userai per la preparazione della pappa al pomodoro. Disponi i calamari in una teglia aggiungendo un filo di olio e del pangrattato, inforna a 200° per 15/20 minuti circa.
- 3 Metti a soffriggere 2 spicchi di aglio tritato in padella con un filo di olio, aggiungi quindi i ciuffi di calamaro e il Misto Scoglio Arbi, seguendo le indicazioni per la cottura presenti sulla confezione. Aggiungi quindi la passata di pomodoro e mescola delicatamente.



- 4 Intanto metti a tostare il pane raffermo in forno, in questo modo renderai la tua pappa più croccante e saporita. Una volta cotta la passata, aggiungi il pane abbrustolito spezzettato grossolanamente, all'occorrenza versa del brodo vegetale.
- 5 Mescola il tutto cercando di far amalgamare bene gli ingredienti, aggiusta di sale, pepe e peperoncino, aromatizza con foglie di basilico (la puoi gustare anche da sola come una pappa al pomodoro di mare speciale).
- 6 Con l'ausilio di due cucchiaini forma delle Quenelle (polpette ovali di ca. 7/8 cm di lunghezza) che disporrai su un piatto da portata, copri le con le foglie di spinaci freschi che avevi messo da parte e adagiaci sopra i calamari ripieni interi o tagliati a fettine se preferisci. Insaporisci con un poco di sale, pepe e un filo di olio a crudo.

