

## CALAMARI RIPIENI ALLA SICILIANA CON VELLUTATA DI SALICORNIA E SALMORIGLIO



**Chef:** Gianluca Galliera

**Glutenfrei**

### Menù-Zutaten

100 g Èmazzancolle - MJ1  
4 Filetti di Acciughe - MP1  
400 g Èsalicornia - WM1X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Olive taggiasche denocciolate - XL1

### Zutaten

q.b. Prezzemolo tritato  
q.b. Sale e Pepe  
q.b. Succo di limone  
200 ml Vino bianco  
3 spicchi Aglio  
1 mazzetto Prezzemolo  
30 g Pinoli  
30 g Uva sultanina ammollata e tritata  
200 g Pane grattugiato\*  
100 g Pecorino stagionato grattugiato  
q.b. Piante aromatiche fresche  
q.b. Petali di pane toscano croccante\*  
6 Calamari freschi

## Zubereitung

---

Per 6 persone

Pulire e lavare i calamari freschi. Privarli dei ciuffi e tagliarli a pezzetti. Cuocere i ciuffi in Olio extravergine di oliva con uno spicchio d'aglio, bagnare con 100 ml di vino bianco e lasciare evaporare. Salare e pepare. A parte scaldare l'Olio delle acciughe in un sauté e sciogliere le Acciughe, aggiungere il pane grattugiato e tostarlo. Riporlo in una bowl e lasciarlo raffreddare. Aggiungere il Pecorino grattugiato, l'uvetta sultanina ammorbidita e tritata, i pinoli, i ciuffi di calamari tritati, le mazzancolle tritate, sale e pepe, Olio extravergine di oliva e prezzemolo tritato. Se necessario legare il tutto con il liquido di cottura dei ciuffi di calamaro. Riempire i calamari con il ripieno ottenuto e chiuderli con due stuzzicadenti. Cuocere i calamari in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti, cospargendoli con Olio, sale e pepe. Bagnare in cottura con 100 ml di vino bianco. Nel frattempo preparare la salsa salmoriglio unendo l'Olio extravergine di oliva con il succo di limone, uno spicchio d'aglio, sale e pepe, e mescolando fino ad ottenere un dressing omogeneo. Togliere il calamaro dal forno e tagliarlo a rondelle. Frullare Èsalicornia assieme al fondo di cottura dei calamari e adagiarla sul piatto di servizio. Adagiare gli anelli di calamaro sulla crema di salicornia. Servire con Olive taggiasche denocciolate, piante aromatiche fresche, petali di pane toscano croccante ed il salmoriglio.

## Verarbeitung ohne Gluten

---

\* Sostituendo il pane e il pane grattugiato con la dicitura “senza glutine” in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.