CALAMARI RIPIENI ALLA SICILIANA CON VELLUTATA DI SALICORNIA E SALMORIGLIO



Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Menù Ingredients

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

Ingredients

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

Method

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.

Gluten Free Method

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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)