Calamaretti rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Calamaretti

Sal: A gusto
Harina: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Calamaretti Frescos: 12 Unidades
Cebolla: 1/2 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Morrón Verde: 1/2 Unidad

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Agua: 1 Taza
Tinta de calamar: 1 Sobre
Harina: 1 cda.
Vino Blanco: 1/2 Taza
Jamòn crudo: 100 g

Preparación de la Receta

Calamaretti

- Separe los tentáculos del tubo de los calamaretti, extraiga el cartílago, las *vísceras*, la boca y los ojos.
- Lave los calamaretti bajo el agua corriente.
- Retire las semillas y nervaduras del *morrón* y pique finamente.
- Pique finamente los tentáculos y la *cebolla*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla* picada.
- Incorpore el *morrón* y deje sudar.
- Agregue los tentáculos y saltee unos minutos.
- Añada la *harina* y revuelva bien.

- Vierta el vino, sal, revuelva y deje reducir el líquido.
- Rellene los tubos de los calamaretti y cierre con un *palillo* de madera.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los calamaretti durante 3 minutos.
- Retire los palillos antes de servir.

Salsa

- Corte la *cebolla* y el *jamón* crudo en fina juliana.
- En una *cacerola* con aceite de oliva dore la *cebolla*.
- Agregue el *jamón* y deje *dorar*.
- Incorpore la *harina* y revuelva durante unos segundos.
- Vierta el vino y deje reducir a la mitad.
- Añada el agua, la tinta de *calamar*, mezcle bien y deje cocinar sobre fuego bajo durante 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Pase la salsa a través de un prensa-verduras y caliente antes de servir.

Presentación

- En el centro de una fuente sirva una porción de calamaretti y rocíe con la salsa.
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calamaretti-rellenos