

Calamari alla scarola

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vino Blanco: 200 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Calamares medianos: 14 Unidades

Relleno

Hongos secos: 50 g

Piñones: 20 g

Pan Rallado: 40 g

Anchoas: 2 Unidades

Escarola: 500 g

Aceite De Oliva: 120 cc

Pasas de Uva: 20 grs.

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Perejil: 1 cda.

Escarola: 1 Planta

Preparación de la Receta

Relleno

- Remoje el pan rallado con aceite de oliva y tueste en el horno.
- Pique finamente los tentáculos y aletas de los calamares.
- Pique groseramente las anchoas y la escarola.
- Hidrate por separado los *hongos* y las pasas de uva en agua.
- Pique finamente los *hongos*.
- En una sartén caliente el aceite de oliva con el *ajo*.
- Agregue la carne de *calamar* y saltee.
- Incorpore los *hongos*, los piñones, las *alcaparras*, las pasas de uva.
- Deseche el *ajo* y cocine durante 2 minutos más.

- Añada el pan rallado, las anchoas y la escarola, mezcle bien.
- Vierta más aceite de oliva y cocine durante 5 minutos.
- Deje enfriar antes de utilizar.

Armado

- Limpie, pele los calamares y pinche la carne con un tenedor.
- Rellene los calamares hasta 3/4 de su capacidad y cierre con un *palillo*.
- Disponga los calamares en una platina y rocíe con el aceite de oliva y bañe con el vino.
- Cocine en el horno caliente (180°C) durante 60 minutos.

Presentación

- En el fondo del plato sirva hojas de escarola, encima los calamares.
- Espolvoree con *perejil* picado y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/calamari-alla-scarola>