

Calamari imbottini alla napoletana (Calamaretis rellenos a la napolitana)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Calamaretti rellenos

Calamaretti: 500 g

Yema de huevo duro: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil: A gusto

Vino Blanco: 50 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Pan Rallado: 3 cdas.

Peperonata napoletana

Salsa de tomate: 4 cdas.

Cebollas: 2 Unidades

Morrones amarillos: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Perejil: A gusto

Sal: A gusto

Alcaparras: 30 g

Morrones colorados: 2 Unidades

Aceitunas negras descarozadas: 100 g

Orégano fresco: A gusto

Varios

Aceite De Oliva:

Perejil:

Preparación de la Receta

Peperonata napoletana

- En una fuente para horno disponga los morrones, rocíe con aceite y ase en el horno caliente hasta que estén tiernos.

- Deje enfriar y retire la piel, las semillas, las nervaduras y finalmente corte en tiras.
- Corte las cebollas en fina juliana.
- Corte las aceitunas en cuartos.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue las cebollas con una pizca de sal durante 10 minutos.
- Agregue el *orégano*, el *perejil*, los morrones, las aceitunas, las *alcaparras*, la salsa de *tomate* y deje cocinar durante 10 minutos más.

Calamaretti rellenos

- Separe los tubos de los calamaretti de las cabezas y retire las aletas y los residuos internos.
- Pique finamente los tentáculos y las aletas.
- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva dore el *ajo*.
- Agregue los tentáculos, las aletas picadas, sal, pimienta, el *perejil*, el pan rallado y saltee unos segundos.
- Retire del fuego, deje enfriar y agregue la yema de *huevo*.
- Rellene los tubos de los calamaretti y cierre con un *palillo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los calamaretti rellenos durante unos minutos.
- Agregue el vino blanco, tape la sartén y deje cocinar durante 5 minutos.

Presentación

- En la base de una fuente sirva la peperonata y encima los calamaretti rellenos.
- Espolvoree con *perejil* picado y rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/calamari-imbottini-alla-napoletana-calamaretis-rellenos-a-la-napolitana>