Kalmary faszerowane

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1320 razy.

Kuchnia włoska
8 kalmarów średniej wielkości, wypatroszonych, pozbawionych oczu i "dziobka"
200 g sparzonych i obranych ze skórki słodkich pomidorów
50 g drobno pokrojonej surowej szynki
60 g parmezanu
4 łyżki posiekanej natki pietruszki
2 łyżki posiekanej bazylii
1 łyżka majeranku
1 mała grubo poszatkowana marchew
1 mała drobno pokrojona łodyga selera naciowego
2 posiekane ząbki czosnku
2 pokrojone w plastry szalotki
40 g tartej bułki
1/4 szklanki białego wina
6 łyżek oliwy z oliwek
sól i świeżo zmielony czarny pieprz

Na małym ogniu podgrzać oliwę, przysmażyć połówki marchwi, selera, czosnku i szalotki, po czym warzywa posolić i przetrzeć przez sito. Przetarte warzywa ponownie włożyć do garnka, dodać tarą bułkę, natkę pietruszki, parmezan, ząbek czosnku, bazylię, szynkę, drobno pokrojone macki kalmara oraz sól i pieprz. Wszystkie składniki rozgniatać i mieszać widelcem, aż masa będzie miała jednolitą konsystencję. Tak przygotowanym farszem nadziewać kalmary, otwór zaszyć lnianą nitką. Do aluminiowego rondla wlać resztę oliwy, przysmażyć na niej pozostałe warzywa, a do warzyw dołożyć faszerowane kalmary. Całość lekko podgotować i podlać winem. Gdy wino wyparuje, dodać rozgniecione pomidory, sól, pieprz i majeranek. Rondel włożyć na 15 minut do rozgrzanego do temperatury 180°C piekarnika. Faszerowane kalmary można podać z białym ryżem lub kawałkami opiekanej polenty.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD