
Kalmary faszerowane

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1221 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 rozgnieść 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 podać 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