magimix

CALAMARI RIPIENI E MARMELLATA

di agumi siciliani (By Giuseppe Amaro)

Preparazione : 50 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 35 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4 persone

- 2 CALAMARI MEDI - 4 CUCCHIAI COLMI DI PANGRATTATO - 1 MAZZETTO DI PREZZEMOLO - 1 SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE BIO - 1 PIZZICO DI SALE - OLIO EVO Q.B. - 2 STUZZICADENTI PICCOLI - 2 ARANCE (CIRCA 400 GR) - SUCCO DI 1 LIMONE - 1 MANCIATA DI SCORZETTE DI ARANCIA - 150 GR DI ZUCCHERO SEMOLATO - 1 CUCCHIAINO DI OLIO PICCANTE - 1 FOGLIO DI CARTA FORNO

---

1. Lavare i calamari e separare le alette e i tentacoli

2. Nella vaschetta piccola del robot inserire il pangrattato con il prezzemolo, un pizzico di sale, scorzette di limone grattugiate e olio quanto basta. Far lavorare la macchina in funzione ROBOT a massima velocità per circa un minuto. Inserire le ali e i tentacoli del calamaro e tritare per altri 30 secondi.

3. Imbottire il calamaro con il composto ottenuto e chiudere con uno stuzzicadenti

4. Per la marmellata, tagliare l'arancia in tocchi grossolani, eliminando accuratamente le parti bianche. Inserire le arance tagliate all'interno della vasca in acciaio assieme al succo di limone, allo zucchero e alle scorrette di arancia precedentemente preparate.

5. Accendere il cook expert in funzione STUFATO e programmare a 110° per 35 minuti, velocità pale 2A. Premere auto.

6. Dopo circa 15 minuti inserire il cestello per la cottura a vapore con all'interno i calamari ripieni adagiati

su una base di carta forno. Versare sui calamari un filo di olio evo, un pizzico di sale e pepe nero.chiudere e premere auto. Completare la cottura.

Consigli del cuoco :

Far riposare la marmellata in frigorifero o in abbattitore per qualche minuto prima di servirla

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : giuseppe Amaro