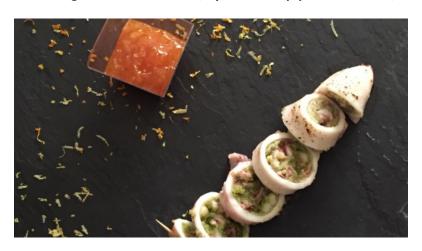


## CALAMARI RIPIENI E MARMELLATA

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