



Calamaretti in umido con timballo di polenta

[Del 17/06/2007 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Polente & cuscus](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 800 g di calamaretti, 1 spicchio di aglio, 1/2 di cipolla, sale, pepe, olio d'oliva, burro, prezzemolo, 500 g di farina gialla, 150 g di passato di pomodoro, vino bianco, gamberetti

Pulire, lavare e tagliare i calamari a rondelle, tritare finemente la cipolla e l'aglio, farli rosolare in olio e burro a fuoco moderato ed aggiungere i calamari, evaporare con vino bianco, aggiustare con sale e pepe e a proprio piacere sostituire il pepe con peperoncino, aggiungere il passato di pomodoro e cuocere a fuoco lento. Nel frattempo cuocere la polenta e riempire uno stampo per ciambella leggermente unto d'olio. Sformare la polenta in un piatto di portata ed al centro mettere i calamari in umido, spolverare con prezzemolo e guarnire con gamberetti al naturale.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]