



## Calamari 'isola verde' con melanzane

[Del 14/11/2001 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

**Ingredienti:** per 6 persone: 8 calamari puliti da 150 g ognuno, 80 g di gamberetti bianchi sgusciati, 50 g di vongole sgusciate, 40 g di cozze sgusciate, 16 g di olive nere di gaeta snocciolate, 8 g di capperi piccoli, 50 g di pane in cassetta, 500 g di pomodorini, 200 g di melanzane piccole, 10 cl di vino bianco secco, 20 cl di olio d'oliva, 2 g di aglio, 6 g di prezzemolo tritato, 1 g di peperoncino, 1 limone, sale, pepe

Sbollentare in acqua leggermente acidulata i calamari e raffreddarli velocemente. Rosolare uno spicchio d'aglio e il peperoncino in olio d'oliva, unire i restanti calamari tagliati a quadretti, i gamberi sgusciati e cuocere a fuoco vivo. Sfumare con poco vino bianco lasciandolo evaporare. Lasciare raffreddare il composto ed aggiungere il pane in cassetta tagliato a cubetti e tostato in forno, le vongole, le cozze, le olive nere, i capperi, il prezzemolo trito, i cubetti di pomodoro e amalgamare il tutto con un po' di liquido di cottura delle cozze e delle vongole. Riempire a tre quarti i calamari aiutandosi con un sacchetto da decorazione, chiudere l'imboccatura con uno stuzzicadenti. Far rinvenire i calamari farciti in una teglia con olio e aglio, bagnare con il vino bianco, lasciare evaporare, aggiungere i pomodorini tagliati a metà e terminare la cottura in forno a 180 gradi. Durante la cottura avere cura di glassare di tanto in tanto i calamari e se necessario bagnare con l'acqua di cottura del pesce. Togliere i calamari dal fondo di cottura e riservarli a caldo. Passare il fondo di cottura al setaccio e riporlo sul fuoco portandolo a giusta consistenza. Servire i calamari su piatto ben caldo, contornare con le melanzane grigliate e marinate in olio aglio e peperoncino. Servire.

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