



CALAMARS FARCITS



INGREDIENTS: (Per 4 persones)

- 8 calamars mitjancers
- 1 ceba
- 300 gr. de carn picada
- 1 ou
- ¼ de copa de conyac
- Julivert
- Sal i pebre
- Farina
- Oli d'oliva
- 250 gr. de tomàtiga natural triturada
- Pebre dolç
- 2 dl. de vi blanc
- Panses i pinyons
- 1 manat d'herbes aromàtiques
- 6 patates



ELABORACIÓ:

1. Netejar els calamars i picar les potes i les ales, mesclar-les amb la carn picada, sassonar-ho i trempar amb l'ou i el conyac.
2. Amb la farsa omplir els calamars i tancar-los amb un escuradents. Enfarinar-los i durar-los lleugerament.
3. Dins la mateixa paella, sofregir la ceba, un cop daurada afegir-hi la tomàtiga i el pebre dolç. Deixar reduir i afegir-hi el vi. Disposar-hi els calamars i tapar d'aigua. Afegir-hi també el manat de fines herbes, les panses i els pinyons.
4. Deixar coure uns 30-40 minuts a poc foc. Rectificar de sal i 10 minuts abans de servir coure dins la salsa les patates.
5. Espolvorejar de julivert picat, rectificar de sal i servir.