OLIVA KALAMATA E POMODORI “GOURMET” SPOSANO IL CALAMARO SUL GOLFO DI NAPOLI ALL’OMBRA DEL VESUVIO



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 4 calamari di media grandezza

per la farcitura

- 200g patate lesse
- 1 busta di purea di patate in fiocchi
- 20g prezzemolo tritato
- 150g Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- 120g Olive Kalamata Marinate
- q.b. sale e pepe

per la salsa base

- 360g Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- 400g misto mare per insalata
- 1/2dl Olio Extra Vergine di Oliva
- 1 spicchio d’aglio
- 1/2dl vino bianco
- q.b. sale e pepe

per la pastella

- 50g farina
- 60-70g acqua
- q.b. sale
- 1/4dl olio arachidi (da usare per frittura)

per l’impanatura

- 150g pane grattugiato
- 50g farina gialla

per guarnire

- 1 ciuffetto di prezzemolo riccio
- 8 gamberi di media grandezza

per la crema di olive

- 150g Olive Kalamata Marinate
- 1 cucchiaino di olio

PROCEDIMENTO

- Eviscerare i calamari.

per la farcitura

- Schiacciare le patate lesse, aggiungere una busta di patate in fiocchi, condire con un trito di prezzemolo, olive e pomodori tagliati a brunoise, salare e pepare. La farcia deve risultare molto consistente e asciutta.

per la salsa

- Soffriggere l'aglio nell'olio bollente, aggiungere il preparato misto mare, le teste intere dei calamari e i gamberi; sfumare con il vino bianco, aggiungere i pomodori ridotti in dadolata e cuocere a fiamma moderata fino a completa asciugatura dei liquidi, salare e pepare.
- Con la farcia rimasta formare due noci, passare nella pastella e impanare nel composto di farina gialla e pane grattugiato.

per la crema di olive

- Mettere tutti gli ingredienti nel cutter e frullare.
- Farcire i calamari, disporre uno ad uno in un foglio di carta, condire con qualche pomodoro e olive snocciolate. Chiudere a forma di caramella e cuocere a vapore per circa 15 minuti; raffreddare in modo da poter ricavare degli anelli.
- In un piatto da portata stendere un po' di salsa come base, adagiare gli anelli di calamaro e guarnire con due gamberi, la testa e il pomodoro unitamente alla polpa di oliva.
- Friggere in olio bollente le due noci di farcia e disporre nel piatto coperte da pochissima crema di olive.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry



Olive Kalamata Marinate



Olio Extra Vergine di Oliva