

# Calamari ripieni all'andalusa



- Difficoltà: **media**
- Preparazione: **35 min**
- Cottura: **20 min**
- Dosi per: **4 persone**
- Costo: **medio**

## Presentazione

I calamari ripieni all'Andalusa sono un piatto tipico della località di Guadix, in Granada. Sono una semplice ricetta molto popolare nel sud della Spagna e, più in generale, in tutti i Paesi mediterranei.

I calamari ripieni all'andalusa vengono preparati con un ripieno di calamaro cotto in un soffritto di cipolla e carota, e tenuto assieme da uovo e pangrattato.

Di ricette dei calamari ripieni all'andalusa ne esistono molte, ad esempio un'altra versione molto diffusa è quella che prevede un ripieno di carne.

## Ingredienti

[Cipolle](#) 1  
[Sale](#) q.b.

[Calamari](#) 4 grossi (da circa 80 gr l'uno)

[Carote](#) 1

[Pepe](#) q.b.

[Pomodori](#) ramati maturi 3

[Zafferano](#) 1 bustina

[Prezzemolo](#) 1 ciuffo

[Pangrattato](#) 5 cucchiaini

[Olio di oliva](#) extravergine 6 cucchiaini

[Uova](#) 2

## Preparazione



Per preparare i calamari ripieni all'andalusia iniziate dalla pulizia dei calamari: prendete i calamari, svuotate la sacca, eliminate l'osso e la membrana che riveste la sacca, staccate i tentacoli ed eliminate il becco (1). Dividete le alette laterali dal corpo (2) e tritatele finemente insieme ai tentacoli (3), tenete da parte le sacche pulite dei calamari.



Ora preparate il ripieno: sbucciate e tritate finemente una cipolla e una carota, quindi mettete a soffriggere metà cipolla con 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva e, quando sarà appassita, unite anche metà carota (4). Lasciate cuocere per 5 minuti a fuoco moderato, poi aggiungete il trito di calamari (5). Fate cuocere per altri 5 minuti, poi togliete dal fuoco e mettete il ripieno in una ciotola capiente con il pangrattato (6).





Fate rassodare un uovo in acqua bollente e, una volta pronto, dividete il tuorlo dall'albume e tritateli finemente. Sbattete in una ciotolina il secondo uovo, aiutandovi con una forchetta, poi tritate finemente un ciuffo di prezzemolo. Unite al composto di calamari il pangrattato, l'uovo sodo (7), l'uovo sbattuto (8), il prezzemolo e aggiustate di sale e pepe (9).



Amalgamate per bene tutti gli ingredienti poi iniziate a comporre i calamari: riempiate la sacca con un paio di cucchiaini di ripieno (10) e chiudete i calamari con uno stuzzicadenti come mostra la foto (11). A questo punto preparate il sugo: mettete a soffriggere la carota e la cipolla restanti con 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva (12).



Lavate, mondate e tagliate a dadini i pomodori poi uniteli al soffritto (13). Aggiungete a questo punto lo zafferano sciolto in un cucchiaino di acqua (14), quindi i calamari ripieni (15). Coprite con un coperchio e continuate la cottura a fiamma dolce per 30 minuti, scuotendo la padella ogni tanto per evitare che si attacchino al fondo. Quando i calamari all'andalusa saranno cotti disponeteli su un piatto da portata, tagliateli a fette e cospargeteli con il sugo di pomodoro.