

Calamari ripieni di Pecorino Toscano DOP su crema di zucca



Ingredienti

- 80 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 400 g di zucca
- 200 g di ricotta
- 4 calamari piccoli
- 3 cucchiaini di colatura di alici
- 1 mazzetto di prezzemolo
- Olio EVO
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Mettete in una boule la ricotta, il Pecorino Toscano DOP tagliato a dadini, la colatura di alici e il pepe nero e amalgamate il tutto con una forchetta.

Lasciate riposare la farcitura e passate alla zucca: versate un filo d'olio in una padella e aggiungete la zucca precedentemente tagliata a cubetti. Aggiustate di sale e di pepe, aggiungete il prezzemolo tritato e lasciate cuocere per circa 15/20 minuti a fiamma moderata.

Nel frattempo, riempiete i calamari con la farcitura e chiudeteli aiutandovi con uno stuzzicadenti. Dopo averli farciti tutti, mettete sul fuoco una padella antiaderente, versatevi dell'olio e cuocetevi i calamari, girandoli da tutti i lati.

Salate i calamari leggermente e ultimate la cottura in forno preriscaldato a 170 °C per 10 minuti.

Ultimate la crema di zucca passandola al minipimer, mettetene un paio di cucchiari su ogni piatto, adagiatevi i calamari e servite.

