

calamar farcit (GASTR)

Elaboració

Netejar els calamars reservant les potes i les ales. En un caldero gran daurar els calamars i reservar. Sofregir les ametles, la tomaca, els alls pelats i picar tot bé en el morter. Amb el mateix oli sofregir les potes i ales que prèviament hem tallat en trossos menuts. Quan estiguen al seu punt abocarem la meitat de la salsa del morter, afegint-ne els pinyons, la tonyina i els ous durs trossets. Mesclar tot junt i deixar que es gele. Amb una cullera xicoteta farem els calamars, posant com a tapó una bola de pa remullat i cosint-los amb un escuradents. Posarem separats els calamars en el caldero. Finalment s'aboca la salsa sobrant i cobrim amb poca aigua. Per últim, ho coem a foc lent durant un hora, sense oblidar moure, de tant en tant, el caldero per a què

no s'apegue.

Ingredients per a 4 persones.

- 4 calamars de la badia.
- 2 ous durs.
- 1 pot de pinyons.
- 1 llandeta xicoteta de tonyina.
- 1 tomaca madura.
- 3 alls pelats.
- Safrà.
- Julivert.

Temps de preparació: 1:30 h.

Diccionari de
Benidorm