

Calamari ripieni alla siciliana, la ricetta che profuma di mare

Autore: Redazione

Data: 12 Gennaio 2021



Come fare i calamari ripieni alla siciliana.

- Un grande classico della cucina della nostra Isola, un delizioso secondo di pesce.
- Preparare in casa i calamari imbottiti è davvero semplice.
- Vi bastano pochi ingredienti (ma buoni!) per un risultato eccezionale. Cuciniamo insieme!

Quando si pensa alle [migliori ricette siciliane](#), il pensiero corre subito verso primi piatti succulenti e delizie a base di carne e di pesce, per non parlare dei dolci. Insomma: la **cucina siciliana è tutta eccellente**, diciamolo! Tra i piatti più amati, vi sono anche i secondi di pesce, che uniscono tradizione e semplicità. Oggi vogliamo proporvi la **ricetta dei calamari ripieni**, perché si tratta di

un classico senza tempo. Il risultato finale è molto scenografico e può sembrare difficile **prepararli** : di fatto, il procedimento non è molto complesso e basta seguire i [passaggi](#) con attenzione per portare in tavola una [pietanza eccezionale](#). Vediamo insieme come si preparano.

Ricetta calamari ripieni

Ingredienti

- 2 calamari grandi
- 4 cucchiai abbondanti di pangrattato
- 2 cucchiai abbondanti di caciocavallo grattugiato
- 1 cucchiaio di uva passa e pinoli
- 500 g di pomodori pelati
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Procedimento

1. Per fare i calamari ripieni alla siciliana, dovete anzitutto pulire bene i calamari. Tenete da parte i tentacoli e tagliateli a pezzetti.
2. Preparate un soffritto con metà cipolla tritata e 3 cucchiai di olio.
3. Aggiungete i tentacoli a pezzetti e fateli saltare per qualche minuto.
4. Unite il pangrattato e fate tostare, continuando a mescolare.
5. Togliete dal fuoco e aggiungete il formaggio grattugiato, l'uvetta e i pinoli.
6. Salate e pepate, quindi unite tre cucchiai di pomodori pelati, ridotti in polpa fine.
7. Amalgamate bene.
8. A questo punto, potete riempire i calamari, pressando bene il composto.
9. Chiudete i calamari, aiutandovi con uno stuzzicadenti.
10. Prendete un tegame abbastanza capiente, quindi tritate la cipolla rimasta e l'aglio e soffriggeteli con l'olio e i rimanenti pomodori pelati, sempre ridotti in polpa fine.
11. Aggiustate di sale e pepe, quindi unite i calamari.
12. Coprite con il coperchio e fate cuocere per circa 20 minuti, rigirando di tanto in tanto.
13. I calamari devono diventare teneri.
14. Fate intiepidire e tagliate a fette.

Buon appetito!

[Foto](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/calamari-ripieni-alla-siciliana-ricetta/>

Generato il 14/05/2025