

# Calamari Ripieni alla Siciliana: la ricetta originale

Autore: Redazione

Data: 15 Aprile 2021



## Il secondo piatto dal gusto siciliano.

- Ricetta dei **Calamari Ripieni alla Siciliana**.
- Un vero [classico](#) della [tradizione](#), da preparare in ogni occasione.
- Con il **calamaro ripieno** farete un figurone.

La [cucina siciliana](#) ha il grande pregio di esaltare gli **ingredienti più semplici**, rendendoli davvero speciale. Alcuni piatti sono diventati iconici e la loro fama ha di gran lunga superato i confini regionali. Tra di essi, ci sono indubbiamente i **Calamari Ripieni alla Siciliana**. Il calamaro si presta moltissimo alla preparazione, poiché può accogliere il gustoso ripieno a base di **pangrattato**, [olive](#) e [capperi](#). A dare una spinta in più alla ricetta, ci pensano le **accughe salate**: uno sprint che esalta ancora di più i gusti. Questa [ricetta tipica della Sicilia](#) può essere interpretata in molti modi e siamo certi del fatto che ognuno ha il suo. Il calamaro, ad esempio, si può cuocere nella salsa di **pomodoro** (ed è davvero delizioso). Tra gli ingredienti, inoltre, potete trovare anche [passolina](#) e

[pinoli](#) o magari le [mandorle](#). Diciamo che ciascuno può davvero dare sfogo alla sua creatività. Non indugiamo oltre con le introduzioni, ma ci mettiamo subito ai fornelli. Prepariamo insieme il **Calamaro alla Siciliana**.

## Calamari Ripieni alla Siciliana Ricetta

### Ingredienti

- 4 calamari;
- 50 g di olive nere denocciolate;
- 2 spicchi di aglio;
- 1/2 cucchiaino di capperi;
- 1 ciuffetto di prezzemolo;
- 6 filetti di acciughe salate;
- 50 g di pangrattato;
- olio extravergine d'oliva;
- sale;
- pepe.

### Procedimento

1. Per fare i Calamari Ripieni alla Siciliana, dovete anzitutto occuparvi della pulizia dei calamari. Qualora non voleste farlo, chiedete al pescivendolo di pulirli, quando li acquistate. Avrete così delle perfette "sacche".
2. Tagliate i tentacoli a pezzetti.
3. Asciugateli con un foglio di carta assorbente e soffriggeteli in un padellino olio, giusto per un paio di minuti.
4. A questo punto, versateli in una terrina.
5. Unite le olive tagliate a pezzetti, i capperi dissalati e tritati, le acciughe sminuzzate, il prezzemolo e l'aglio tritati e il pangrattato.
6. Aggiustate di sale e di pepe.
7. Amalgamate con cura, aiutandovi con una forchetta.
8. Aggiungete un po' di olio per compattare il tutto.
9. Aiutandovi con un cucchiaino, farcite il calamaro. Fate attenzione a distribuire il ripieno in modo uniforme, quindi chiudete il lato aperto con uno stuzzicadenti.
10. Mettete i calamari su una teglia da forno.
11. Condite con sale e un trito di prezzemolo e pangrattato.
12. Irrorate con olio e cuocete nel forno già caldo per 15 minuti. Verificate la cottura, perché ogni forno è diverso.
13. Servite caldi.

***Buon appetito! Nella foto di Viviana Travaglini, i calamari ripieni di Rosalba Travaglini.***

---

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

Generato il 16/03/2026