

## Calamari ripieni con ricotta e piselli.



Ingredienti per due persone

Un calamaro grande o due più piccoli

Ricotta gr 100

Piselli gr 100

Uovo 1

Sale, pepe.

Pulire il calamaro dalle interiora e togliere il becco. Tagliare a pezzettini i tentacoli. Lessare i piselli. Lavorare un poco la ricotta con la forchetta dopo averla salata e pepata poi incorporate i tentacoli spezzettati i piselli ed un uovo sbattuto. Riempite con il composto il sacco del calamaro e chiudetene l'estremità con uno stecchino. Cuocete in forno a 160° per 20-25 minuti.

Se è un unico calamaro grande per due persone affettatelo con un coltello ben affilato a rondelle grandi e guarnite con un po' di fondo di cottura.