



## RICETTA: CALAMARI RIPIENI DI FETA ALLA GRIGLIA



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Fragante

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 200 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 4 calamari medi
- 100 g di feta
- 6 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di maggiorana tritata
- 1 limone biologico
- sale
- pepe nero

### Preparazione:



Pulisci i calamari: elimina la pelle, stacca la testa e le interiora (1), taglia via i ciuffi di tentacoli (2) e tienili da parte, sfilala cartilagine (3). Sciacqua i calamari con cura e scolali bene usando carta da cucina per eliminare eventuali residui di umidità.



Sistema i corpi dei calamari e i tentacoli su un piatto piano in un unico strato senza schiacciarli uno contro l'altro (4). Taglia la feta in bastoncini (5) e disponili nel piatto tra i calamari. Versa l'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE in una ciotola con l'aglio sbucciato e tritato (6), aggiungi la maggiorana, sale, pepe e mescola bene.



### Olio consigliato:



**Fragante**

Versa la marinata così ottenuta sopra i calamari e il formaggio (7), copri e lascia riposare al fresco per circa 3 ore, girandoli almeno una volta. Inserisci 1 o 2 pezzi di formaggio nel corpo di ogni calamaro (8) e infilza i ciuffi di tentacoli marinati su 4 spiedini di legno (9).



Sistema i calamari su una bisticchiera calda (10) e grigliali dolcemente, per circa 6 minuti, poi girali con cura (11). Grigliali per altri 2 minuti poi aggiungi gli spiedini coi tentacoli (12). Griglia anche questi per 2 minuti su ogni lato finché inizieranno ad irrigidirsi e ad essiccarsi leggermente. Ricomponi i calamari nei piatti aiutandoti con gli spiedini di legno e servi accompagnando con il limone tagliato a spicchi.