

Calamars farcis

Totanu pienu

Ingrédients pour 4 personnes :

1kg de calamars, 2 verres de riz, 2 gros morceaux de pain rassis, 2 œufs, tomates fraîches ou coulis de tomates, lait, eau de vie, oignons, ail, persil, sel, poivre, fenouil.

Nettoyer les calmars sans les ouvrir, en vidant par le haut pour les garder entiers.

Faire revenir les tentacules et la tête après les avoir hachés, ajouter le pain trempé dans le lait, le persil et la gousse d'ail haché, le riz cuit et les œufs battus, saler et poivrer.

Bien mélanger et farcir les calamars pour les fermer soit la couture, soit un cure dent.

A part faire revenir un peu d'huile d'olive, deux oignons et deux gousses d'ail hachées avec le persil.

Ajouter les calamars et les flamber à l'eau de vie, puis les retirer de la cocotte, dans laquelle vous ajouter les tomates écrasées ou le coulis, parfumer la sauce avec du laurier et du fenouil, ajouter un peu d'eau.

Après ébullition, baisser le feu, ajouter les calamars et laisser cuire à feux doux pendant environ 40 minutes.

