

### CALAMARI RIPIENI ALLA SICILIANA

Pulire e lavare i calamari da riempire.

Preparare il ripieno con pangrattato, uvetta ammollata, pinoli, succo di limone o arancio, capperi, olio e un po' d'acqua.

Formato l'impasto riempire i calamari, chiuderli con uno stuzzicadenti. Porre i calamari in una teglia e cuocere in forno per 30 minuti a 180°.

ricette di cucina