Pomì
O Così. O Pomì.

Calamari ripieni al pomodoro su vellutata di cime di rapa

Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Calamari medi: 6
- Cime di rapa: 1 mazzo
- Erbe aromatiche: q.b.
- Mortadella: 100 gr
- Pane: 6 fette
- Parmigiano: 150 gr
- Uovo: 1

Preparazione

1. Pulire attentamente i calamari e ricavare delle teste pronte per essere riempite.
2. Nel frattempo mettere il pane a bagno con la **Polpa Bio Pomì** e poi frullare quest'ultimo con i tentacoli rimasti, la mortadella, il parmigiano, l'uovo, sale e pepe q.b.
3. Riempire i calamari chiudendoli con uno stuzzicadenti e cuocere in padella per 10 minuti con un filo d'olio d'oliva insieme alle erbe aromatiche.
4. Infine sbollentare le cime di rapa in acqua bollente e poi frullarle con olio a filo e ghiaccio. Aggiustare con sale e pepe q.b.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 100 gr