

ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТАМИ КАЛЬМАРЫ НА КРЕМЕ ИЗ БОТВЫ РЕПЫ



Время приготовления: 35 min.

Степень сложности: Сложный

Ингредиенты (4-х человек)

• Ингредиенты

- Мякоть томатов в кубиках 500g 100 г
- Ботва репы 1 пучок
- Кальмары средних размеров 6 шт.
- Мортаделла 100 г
- Пряные травы по вкусу
- Сыр Пармиджано Реджано 150 г
- Хлеб 6 ломтиков
- Яйцо 1 шт.

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Тщательно очистите кальмары и удалите внутренности из тела. Теперь они готовы к наполнению начинкой.
2. Намочите хлеб в **Мякоти Томатов в кубиках Roti** и измельчите его в блендере вместе с щупальцами, мортаделлой (возможно заменить на вареную колбасу), пармезаном (возможно заменить на голландский сыр), яйцом, солью и перцем по вкусу.
3. Нафаршируйте кальмары начинкой, скрепите концы тушек зубочистками и готовьте их на сковороде в течение 10 минут на небольшом количестве оливкового масла с пряными травами.
4. Опустите ботву репы в кипящую воду на пару минут, а затем измельчите ее в блендере, добавив чуть-чуть оливкового масла и льда. Посолите и поперчите по вкусу.