

rebost

VEP!
Com anam?

Calamars farcits

INGREDIENTS

- 6 calamars (frescos)
- 4 tomàtigues
- ½ cabeça d'alls
- 1 pebre verd
- 2 cebes
- 1 tassó de vi blanc
- ½ litre de llet sencera
- sal i oli



PROCEDIMENT:

- Començarem fent nets els calamars, el hi llevarem la boca i els ulls i els hi tallarem les potes i les aletes.
- A continuació, esbocinarem les potes i aletes dels calamars per després sofregir-les.
- Tot d'una, pelarem i xaparem a bocins: 2 cebes, 4 tomàtigues, ½ cabeça d'alls i 1 pebre verd.
- Tot seguit, dins d'un tià sense oli, passarem a estofar a poc a poc la ceba.
- En tenir la ceba estofada, hi afegirem els alls, el pebre verd, la tomàtiga i un pessic de sal.
- En tenir quasi llest el sofregit, hi afegirem les potes i les aletes de calamar esmicolades i les regarem amb un rajolinet d'oli. Llavors, deixarem que cogui tot plegat durant una bona estoneta.

rebost

VEP!
Com anam?

- Quan minvi el sofrit, hi abocarem 1 tassonet de vi blanc, perquè es confiti bé. I, en passar uns minuts, ho capolarem tot ben capolat (però sense que quedi desfet per complet, que tenguí textura).
- Seguidament, passarem a omplir els calamars. Amb l'ajuda d'una cullera, els anirem farcint amb la picadeta del sofrit; vigilant que no quedin molt plens (per tal que no rebentin en cuinar-los).
- Un pic farcits els calamars, els fermarem amb escuradents o els cosirem amb agulla i fil.
- A continuació, els arrebossarem amb farina i els sofregirem fins tenir-los daurats a gust del consumidor.
- Finalment, abocarem un poc d'aigua i un rajolí de vi blanc a la mateixa paella o tià on els hàgim daurat i deixarem que bulli el conjunt.
- Quan l'aigua i el vi bullin, hi abocarem $\frac{1}{2}$ litre de llet sencera i deixarem que torni a reprendre el bull. Llavors, ja seran llestos per servir i gaudir.
- Bon profit!