

Calamars farcis



Difficulté : ★ ★ ☆ ☆ ☆

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

1kg de petits calamars
120g de jambon
1 oignon
2 c. à soupe de riz
1 tomate
1 poivron
3 c. à soupe d'huile d'olive
sel

Préparation :

- 1** Laver les calamars, les évider et séparer les tentacules de leurs sacs. Réserver les sacs.
- 2** Émincer finement les tentacules, l'oignon et le jambon. Mélanger le tout et ajouter le riz (cru).
- 3** Remplir les sacs des calamars avec la farce jusqu'à la moitié et les fermer en haut avec un cure dents. Couper les extrémités des cures dents
- 4** Éplucher, émonder et couper en petits cubes la tomate et le poivron, les faire revenir dans une casserole avec 3 c. à soupe d'huile d'olive et du gros sel durant 5 minutes.
- 5** Ajouter les calamars farcis, recouvrir à moitié et laisser mijoter 30 minutes.
- 6** Servir accompagné de pommes de terre cuites ou du riz.

