

## CALAMARES RELLENOS CON TOMATE SOBRE PURÉ DE NABIZAS

Tempo di preparazione: 35 min

Dificultad: Difícil

## Ingredientes

Calamares medianos: 6Hierbas aromáticas:

• Huevo: 1

Mortadela: 100 gNabizas: 1 manojoPan: 6 rebanadasParmesano: 150 g



## Preparación

Limpiar cuidadosamente los calamares dejando las cabezas listas para rellenar. Mientras tanto, poner el pan en remojo en la **Tomate troceado Pomì**; triturar después con los restantes tentáculos, la mortadela, el parmesano, el huevo, sal y pimienta.

Rellenar los calamares cerrándolos con un palillo de dientes y pasar por la sartén durante 10 minutos con un hilo de aceite de oliva junto con las hierbas aromáticas. Por último, escaldar las nabizas en agua hirviendo y triturarlas con hielo mientras se va añadiendo el aceite. Salpimentar a gusto.

## For this recipe we used:

Tomates Orgánico Troceados 100 gr

