Pomì
O Così. O Pomì.

CALAMARES RELLENOS CON TOMATE SOBRE PURÉ DE NABIZAS

Tempo di preparazione: 35 min
Dificultad: Difícil

Ingredientes

- Calamares medianos: 6
- Hierbas aromáticas: None
- Huevo: 1
- Mortadela: 100 g
- Nabizas: 1 manojo
- Pan: 6 rebanadas
- Parmesano: 150 g

For this recipe we used:

Tomates Orgánico Troceados 100 gr

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.