

Ingredienti:

- Calamari
- gamberetti
- prezzemolo
- uova
- sale
- pepe
- rosmarino
- vino bianco

Preparazione:

Pulire bene i calamari.

Tritare i gamberetti con le ali e le ventose dei calamari e amalgamarli con l'uovo, il sale, il pepe e il prezzemolo (se occorre aggiungere un cucchiaino di pangrattato).

Riempire i calamari per tre quarti e chiuderli con uno stecchino, per evitare che si rompano durante la cottura punzecchiarli con una forchetta.

Metterli in casseruola con poco olio e del rosmarino, dopo 5 minuti spruzzarli con del vino bianco e terminare la cottura