



## INSALATINA TIEPIDA DI SCAROLA, OLIVE E CALAMARI

Ricetta di Angela Maci per COOKiamo School

### Ingredienti per 4 persone:

- 5 calamari
- 1 cespo di scarola liscia
- 30 g di pinoli
- 20 g di capperi
- 40 g di olive nere
- 4 acciughe sott'olio
- 1 spicchio di aglio
- 40 g di pecorino (o parmigiano)
- 30 g di pangrattato (o pangrattato glutenfree)
- Olio evo Filippo Berio Biologico 100% Italiano
- 1 cucchiaino di Sale



### Preparazione:

Pulite ed eviscerate i calamari, lavateli sotto l'acqua corrente e tagliateli in due parti. Incidete la superficie delle due parti con tagli obliqui da una parte e dall'altra, a formare una griglia. In una padella capiente fate un soffritto con olio e aglio e cuocete per pochi minuti i calamari, salate e tenete da parte coperti.

Tagliate nel frattempo, la scarola a pezzetti, buttando le foglie esterne solo se rovinare. Lavate e asciugate. In una padella capiente fate un soffritto con olio, acciughe e aglio. Aggiungete la scarola e fate cuocere con il coperchio, fino a quando tutta l'acqua si sarà asciugata. Preparate nel frattempo un composto con tutti gli altri ingredienti rimasti. E versate sulle scarole. Fate insaporire per altri 5 minuti di cottura e servite con i calamari.