

# Mezzelune ai moscardini ripieni



Questa ricetta me la sono proprio inventata... ☐

E' andata così: compro questi mini totani, quasi dei moscardini, in realtà, e... cosa ci faccio? Io li vorrei fare ripieni, sì, ma che noia, saranno 200... Ed ecco l'idea! Ne faccio un po' ripieni e un po' li uso per farcire i ravioli. Tadan! Ideona, all'opera!

## **Ingredienti:**

### **Per la pasta:**

- 300 g Farina
- 3 uova
- sale

### **Per condire:**

- 500 gr di calamaretti
- 300 gr di pomodorini
- 1 spicchio d'aglio tritato
- olio extravergine d'oliva
- vino bianco
- sale
- peperoncino
- prezzemolo

### **Per il ripieno:**

- prezzemolo tritato
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 uovo
- pane raffermo
- 5/6 filetti di acciughe
- 5/6 pomodorini
- 1 cucchiaino maggiorana
- sale
- pepe

## **Procedimento:**

Iniziamo col preparare la pasta, impastiamo e lasciamo a riposare in un piatto coperto. Pensiamo quindi al ripieno. Dopo aver (ovviamente) pulito i calameretti, separiamo i ciuffetti e metà delle tasche, mettiamo da parte la metà rimasta e tritiamo il resto. In una padella facciamo soffriggere l'olio con l'aglio e i filetti di alici, che si scioglieranno, poi aggiungiamo i calamari tritati e facciamo andare. Sfumiamo quindi con il vino bianco e aggiungiamo i pomodorini tagliati molto piccoli e la mollica di pane, facciamo asciugare ed insaporire bene.

Fuori dal fuoco, aggiungiamo l'uovo e i restanti ingredienti, amalgamiamo il tutto per bene e iniziamo a farcire le tasche dei calamari che avevamo messo da parte.

Per condire i calamari ripieni, facciamo un sugo con i pomodorini facendoli saltare in aglio e olio; a cottura, disponiamo sopra i calamari, copriamo e lasciamo andare per circa 15 minuti.



Stendiamo ora la pasta e facciamo le mezzelune, farcendole con l'avanzo del ripieno dei calamari.

Cuociamo la pasta, facendo appena saltare le mezzelune nel sugo e serviamo con un po' di prezzemolo.

Questa era lunga, ma ne vale la pena! ☐

