

Καλαμαράκια γεμιστά με ελιές και αμύγδαλα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

8 καλαμάρια (800 γρ.)

Για τη μαρινάδα:

3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο 2 κουτ. σούπας λεμόνι φρεσκοστυμμένο μπόκοβο ή πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Για τη γέμιση:

3 κουτ. σούπας κριθαρένιο παξιμάδι τριμμένο 4 κουτ. σούπας αμυγδαλόψιχα ξύσμα από ένα λεμόνι 2 σκελίδες σκόρδο 1/2 φλυτζ. ελιές πράσινες χωρίς κουκούτσι 1 1/2 κουτ. γλυκού μπόκοβο.

Εκτέλεση

Ξεχωρίστε τα πλοκάμια από το σώμα των καλαμαριών και αφαιρέστε το κόκαλο. Στο μυτερό κάτω σημείο του σώματος κάντε μια τρύπα 1/2 εκ. με το μαχαίρι. Ξεπλύντε και σκουπίστε καλά. Σε γαβάθα βάλτε όλα τα υλικά της μαρινάδας και τα καλαμάρια και ανακατέψτε τρίβοντας με το χέρι, να πάει και στο εσωτερικό του σώματος. Αφήστε για 15-20 λεπτά. Σε μπλέντερ βάλτε όλα τα υλικά της γέμισης αλλά να μην πολτοποιηθούν. Βάλτε 1 κουτ. σούπας σε κάθε καλαμάρι και κλείστε το άνοιγμα με οδοντογλυφίδα. Βάλτε τη σχάρα πάνω στα κάρβουνα και τοποθετήστε τα πλοκάμια και τα γεμισμένα καλαμάρια με την κοψιά προς τα πάνω. Σε λίγο θα φουσκώσουν. Με τη λαβίδα, πατήστε τα ελαφριά μια

φορά να ξεφουσκώσουν, προσέχοντας να μην φύγει η γέμιση. Αφήστε τα μέχρι να ροδίσουν και αναποδογυρίστε τα. Με τη μαρινάδα αλείψτε 2-3 φορές κατά το ψήσιμο.

Σερβίρετε με φύλλα ρόκας και άλλα σαλατικά.

Πηγές: ekriti.gr -ikypros.com