

24 Ιουλίου 2020

Γεμιστά καλαμαράκια από τη Σίκινο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)





Υλικά (για 4 άτομα) 1 κιλό καλαμαράκια, φρέσκα ή κτψ, καθαρισμένα (ψιλοκόβουμε τα μουστάκια τους για τη γέμιση)

3 μεγάλα κρεμμύδια, σε ψιλά καρέ

4 γεμάτες κουτ. σούπας άνηθος, ψιλοκομμένος

6 γεμάτες κουτ. σούπας μαϊντανός, ψιλοκομμένος

2 κουτ. σούπας σταφίδες ξανθές

150 γρ. άσπρο ρύζι, πλυμένο

3 ώριμες ντομάτες, τριμμένες

λίγο αλάτι

μπόλικο μαύρο πιπέρι

100 ml λάδι

περίπου 2 φλιτζ. τσαγιού λευκό κρασί

Διαδικασία

Βάζουμε στο τηγάνι το μισό από το μετρημένο λάδι και τσιγαρίζουμε τα κρεμμύδια. Όταν αρχίσουν να μαλακώνουν, προσθέτουμε τα ψιλοκομμένα μουστάκια και συνεχίζουμε το τσιγάρισμα για λίγο μέχρι να αλλάξουν χρώμα τα μουστάκια. Προσθέτουμε τις σταφίδες, τα μυρωδικά, αλάτι και πιπέρι, το ρύζι και περίπου 2/3 φλιτζ. τσαγιού από το κρασί.

Ανακατεύουμε καλά, αφήνουμε το ρύζι να πει τα υγρά και αποσύρουμε από τη

φωτιά. Όταν κρυώσει λίγο, γεμίζουμε τα καλαμαράκια, αλλά όχι μέχρι επάνω, για να έχει χώρο το ρύζι να φουσκώσει και να μη σκάσουν τα καλαμαράκια.

Τοποθετούμε το ένα καλαμαράκι μέσα στο άλλο για να μη βγει απέξω η γέμιση, όχι όμως εντελώς στριμωχτά, για να μπορεί να μαγειρευτεί το ρύζι της γέμισης. Τα βάζουμε προσεκτικά σε μια κατσαρόλα που να τα χωράει ακριβώς (η Κρυστάλλη Κυριαζή τα έβαζε σε κυκλική διάταξη, σχηματίζοντας ένα σαλίγκαρο), τα περιχύνουμε με το υπόλοιπο λάδι και προσθέτουμε 1 φλιτζάνι κρασί και νερό, τόσο που ίσα να σκεπάζει τα καλαμάρια.

Μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά και μετά από περίπου 20 λεπτά προσθέτουμε τις ντομάτες και αλατοπίπερο και συνεχίζουμε το μαγείρεμα μέχρι να μαλακώσουν τα καλαμάρια, να γίνει το ρύζι και να πήξει η σάλτσα.

Αν σωθούν τα υγρά και χρειαστεί υγρό για να μην κολλήσουν πριν μαγειρευτούν τα καλαμάρια και το ρύζι, προσθέτουμε επιπλέον κρασί.

Πηγή: kathimerini.gr