

CALAMARS FARCITS

Ingredients: per a 8 persones

- 16 calamars
- sal i pebre
- 10 cl d'armanyac
- 25 cl de vi blanc

Farciment

- 100 g de ceba
- 20 g d'all
- givert
- 150 g de molla de pa
- 25 cl de llet
- 800 g de carn de socissa
- 3 ous
- tentacles dels calamars

Salsa

- 300 g de cebes
- 50 g d'all
- 70 g de concentrat de tomates
- 2 kg de tomates triturades
- 30 cl de sopa de llangau
- 10 cl de Noilly Prat
- 25 cl de vi ranci sec
- 25 cl de Banyuls
- safrà
- sal i pebre

Començar per netejar els calamars i separar els tentacles del cos.

Prepareu el farciment:

Sofregir els tentacles amb un poc d'oli d'oliva, flamejar amb armanyac i reservar.

Picolar l'all, la ceba i el givert.

Posar la molla de pa a mullega en la llet.

Barrejar els tentacles trinxats finament amb la carn de socissa, el puré de ceba, all i gibert, la molla de pa i els ous.

Farcir els cossos dels calamars sense emplenar massa, tancar amb un escuradents.

Fer daurar els calamars per cada costat, reservar i desglàçar la panna amb el vi blanc. Conservar el xuc del desclaçament que serà afegit a la salsa.

Flamejar els calamars amb armanyac,

Preparar la salsa:

Posar el safrà en infusió en el Noilly Prat.

Picolar la ceba a l'engròs, aixafar els grans d'all, començar a coure a foc mitjà en una casseroleta gran, salpebrar, deixar daurar.

Afegir el concentrat de tomates, remenar, mullar amb el xuc de desglàçament colat, el vi ranci i el Banyuls.

Afegir les tomates triturades. Deixar coure 30 minuts, tastar i ajustar l'assaonament. Afegir la sopa de llangau i el safrà.

Afegir ara els calamars a la salsa i deixar coure aproximadament una hora.

Servir amb un arròs pilaf fet amb petits llegums de temporada (porros, àpit, cebes, carotes, pebrots, carbassons...).

