2 Απριλίου 2015

Καλαμαράκια γεμιστά με μυρωδικά στον φούρνο

Υλικά

- 800 γρ. καλαμάρια ολόκληρα καθαρισμένα και πλυμένα, μέτρια ή μεγάλα, φρέσκα ή κατεψυγμένα (Χρησιμοποίησα, κατεψυγμένα, τα βρίσκετε έτοιμα στα σούπερ –χρειάζεται μόνο να τραβήξετε το κόκκαλο που βρίσκεται μέσα τους και τη σακουλίτσα με το μελάνι τους. Αν τα πάρετε φρέσκα, ζητήστε από τον ψαρά να τα καθαρίσει. Τα πλοκάμια τα κράτησα χωριστά)

Για τη γέμιση

- 2 κουταλιές σούπας μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 2 κουταλιές σούπας άνιθο ψιλοκομμένο
- 1 μικρό ξερό κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 κουτ. σούπας μουστάρδα
- 2 κουταλιές σούπας τριμμένη φρυγανιά
- 3 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
- Αλάτι, πιπέρι

Για το λαδολέμονο

- 2/3 φλυτζανιού ελαιόλαδο
- 2 λεμόνια μικρά –χυμό και ξύσμα
- ½ κουτ. γλυκού πάπρικα (προαιρετικά, αλλά πήγαινε πάρα πολύ)
- ½ κουτ. γλυκού ρίγανη

- ½ κουτ. γλυκού θυμάρι

Εκτέλεση

1. Ανάβετε το γκριλ να ζεσταθεί καλά (230-250ο C)
2. Φτιάχνουμε τη γέμιση: πολτοποιούμε καλά όλα τα υλικά της γέμισης στο μούλτι.
3. Γεμίζουμε με ένα μικρό κουταλάκι τα καλαμάρια –όχι μέχρι απάνω για να μη «σκάσουν» -αλλά και να «σκάσουν», σκασίλα μας!
4. Τα βάζουμε σε ένα ταψάκι, παραδίπλα βάζουμε και τα πλοκαμάκια τους, τα αλείφουμε όλα με λίγο ελαιόλαδο και ψήνουμε στο γκριλ για περίπου 10’ μέχρι να γίνουν ροζ και να τρυπιούνται με το πιρούνι. Δεν τα ψήνουμε παραπάνω γιατί θα γίνουν «τσίχλα» κι αντί για καλαμάρι θα μασάτε τσιχλόφουσκα!
5. Εντωμεταξύ, φτιάχνουμε το λαδολέμονο χτυπώντας όλα τα υλικά μαζί.

Βγάζουμε τα καλαμάρια, τα κόβουμε σε μεγάλα κομμάτια ή και όχι, περιχύνουμε με το λαδολέμονο και πέφτουμε με τα μούτρα.

Πηγή: ikypros.com