

Καλαμάρι γεμιστό με κρύα σάλτσα ντομάτας, ρόδι και βότανα.

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά συνταγής

- 2καλαμάρια x 200 γρ. έκαστο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 σκ.σκόρδο σπασμένη
- 1κρεμμύδι
- 1/2 πράσο
- 1κόκκινη πιπεριά
- 1-1/2 φλ.ψίχουλα μπαγιάτικου ψωμιού
- 1/3 ματσάκι μαϊντανό
- 1ρόδι καθαρισμένο
- αλάτι
- πιπέρι
- Για τη σάλτσα ντομάτας με πάστα πιπεριάς, ρόδι και βότανα
- 3 ντομάτες ώριμες

- 1 κρεμμύδι
- 1 σκ.σκόρδο
- 2 πιπεριές τσίλι
- 1/2 ματσάκι μαϊντανό
- 1 κ.σ.χυμό λεμόνι
- 2 κ.σ. σιρόπι ρόδι
- 1 κ.σ.πάστα πιπεριάς ή πάπρικα γλυκιά
- 1/2 κ.γ.σουμάκ (μπαχαρικό)
- 1/2 κ.γ. δυόσμο αποξηραμένο
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 ρόδι καθαρισμένο
- αλάτι
- πιπέρι

Εκτέλεση

Ψιλοκόβουμε τα πλοκάμια του καλαμαριού. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και προσθέτουμε το σκόρδο. Αφήνουμε για ένα λεπτό. Το αφαιρούμε. Προσθέτουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, το πράσο, την πιπεριά και τα πλοκάμια και τα αφήνουμε για 5'-6' ανακατεύοντας. Αποσύρουμε από τη φωτιά. Αφήνουμε να κρυώσει λίγο. Προσθέτουμε το ψωμί, τον μαϊντανό, λίγο έξτρα ελαιόλαδο και αλατοπίπερο. Ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε το ρόδι. Γεμίζουμε τα καλαμάρια και στερεώνουμε το άνοιγμα με οδοντογλυφίδα. Ελαφρά λαδώνουμε την επιφάνεια του. Ψήνουμε στην γκριλιέρα για 7'-8' από κάθε πλευρά. Για καλύτερο ψήσιμο βάζουμε καπάκι στην γκριλιέρα.

Χαράζουμε σε φέτες, όχι μέχρι κάτω, το καλαμάρι και όλο μαζί το βάζουμε σε πιατέλα επάνω στην σάλτσα ντομάτας με ρόδι και βότανα.

Σάλτσα ντομάτας με πάστα πιπεριάς, ρόδι και βότανα

Ξεφλουδίζουμε και ψιλοκόβουμε τις ντομάτες σε μπολ. Ψιλοκόβουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά όσο πιο ψιλοκομμένα μπορούμε και τα προσθέτουμε στη ντομάτα.

Σε άλλο μπολ βάζουμε το λεμόνι, το σιρόπι ρόδι, την πάστα πιπεριάς και το ελαιόλαδο και τα ανακατεύουμε πολύ καλά. Τα προσθέτουμε στην ντομάτα. Προσθέτουμε λίγο τα βότανα και μπαχαρικά ,αλατοπιπερώνουμε και τέλος ρίχνουμε τα ροδιά. Ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι η σάλτσα να γίνει κατακόκκινη.

Πηγή: argiro.gr