

Καλαμάρι ψητό με σάλτσα τυριού

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



[kalamaripsitotiri_4fa175c2c4b85834ecce62ad1ba38b02](#)

Προετοιμασία: 20 λεπτά

Μαγείρεμα: 15 λεπτά

Μερίδες: 4

Δυσκολία: εύκολο

Υλικά συνταγής

καλαμάρια: 4, το καθένα περίπου 200 γρ.

κρέμα γάλακτος: 1/2 λίτρο

καλαθάκι Λήμνου: 130 γρ. τριμμένο

βασιλικός πλατύφυλλος: 10 φύλλα ψιλοκομμένα

ρίγανη: 1/2 κουταλιά της σούπας φρέσκια, ψιλοκομμένη

δύσμος: 1/2 κουταλιά της σούπας, ψιλοκομμένος

θυμάρι: 1/2 κουταλιά της σούπας φρέσκο, ψιλοκομμένο

αχλάδι: 250 γρ. σάρκα καθαρισμένη και περασμένη από μπλέντερ και ψιλή σήτα (καθαρός πουρές)

πιπέρι: 1/2 κουταλάκι του γλυκού

αλάτι: 1/4 κουταλάκι του γλυκού

Εκτέλεση συνταγής

Ζεσταίνετε σε ένα κατσαρολάκι τη μισή ποσότητα της κρέμας γάλακτος και προσθέτετε το βασιλικό, τη ρίγανη, το δύσμο και το θυμάρι. Βράζετε για 2' σε δυνατή φωτιά και στη συνέχεια την αποσύρετε.

Προσθέτετε την υπόλοιπη κρέμα και το τυρί. Κατόπιν χτυπάτε τη σάλτσα στο μπλέντερ σε δυνατή ταχύτητα για 2' μέχρι να λιώσουν όλα τα υλικά. Ξαναβάζετε τη σάλτσα σε κατσαρολάκι και τη ζεσταίνετε ελαφρά (έως 70 °C, για να μη βράσει). Προσθέτετε αλάτι, πιπέρι και κρατάτε τη σάλτσα ζεστή.

Καθαρίζετε τα καλαμάρια από το δέρμα, τη μεμβράνη και τα εντόσθια και τα γυρίζετε ανάποδα. Τα λαδώνετε και αλατίζετε ελαφρά. Τοποθετείτε στη σχάρα ή σε τηγάνι αντικολλητικό τα κεφάλια για 2' και μετά προσθέτετε τα σώματα.

Ψήνετε από κάθε πλευρά για 2'. Σερβίρετε τη σάλτσα σε 4 πιάτα και τοποθετείτε από 1 καλαμάρι σε κάθε πιάτο. Ραντίζετε με μερικές σταγόνες ελαιόλαδο.

Mix & Match

Μια Μαντινεία έρχεται γάντι σε αυτό το αρωματικό πιάτο. Τα αρώματά της σθεναρά, δεν υστερούν δίπλα στα μυρωδικά του φαγητού, ενώ η έντονη οξύτητά της φέρνει σε ισορροπία την λιπαρή γλυκύτητα που συνθέτουν η κρέμα, το τυρί και το αχλάδι.

Πηγή: icookgreek.com