

Καλαμαράκια γεμιστά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:

- 4 καλαμάρια
- 3 ντομάτες
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 φέτα ξερό ψωμί
- 1 ματσάκι βασιλικό
- 3 κσ ελαιόλαδο
- 1 κσ ξίδι μπαλσάμικο
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Χυμό από ½ λεμόνι

Εκτέλεση:

Αφαιρούμε τους σπόρους και τα κοτσάνια από τις ντομάτες και τις ψιλοκόβουμε μαζί με τα τον βασιλικό, το κρεμμύδι και το σκόρδο.

Τρίβουμε την φέτα ψωμιού με τα χέρια ώστε να δημιουργηθούν ψίχουλα

Βάζουμε όλα τα υλικά σε μία λεκάνη και τα ανακατεύουμε μαζί με το λάδι, το ξίδι και το χυμό λεμονιού

Μ ένα κουτάλι γεμίζουμε τα καλαμάρια και κλείνουμε την άκρη τους με μία οδοντογλυφίδα

Ψήνουμε για 10 λεπτά στο φούρνο στους 160 βαθμούς

Πηγή: ipop.gr