

**רכיבים:**

1 ק"ג קלמרי

4 שיני שום קצוצות

12 זיתים שחורים מגולענים וקצוצים

4 עגבניות תמר קלופות וקצוצות

1 פלפל חריף, נקי וקצוץ

1 כף צלפים קצוצים

4 אנשובי משומר - פילטים משומרים במלח או בשמן זית, קצוצים

2 כפות פירורי לחם

2 כפות פטרוזיליה קצוצה

1 כפית אורגנו יבש

6 כפות שמן זית

מלח

פלפל

### אופן ההכנה:

1. מנקים את הקלמרי - מנתקים את הראש מהגוף. מחלצים מהגוף את חלקי הפנים וה"עצם" השקופה. את הגוף שוטפים ואת הרגליים קוצצים ושומרים בצד.

2. מכינים את המילוי - מחממים שלוש כפות שמן זית. מוסיפים שום קצוץ ורגלי קלמרי. מטגנים שתי דקות ומוסיפים את הזיתים, אנשובי, פלפל חריף. מטגנים דקה ומוסיפים שתי עגבניות קצוצות. מטגנים שלוש דקות על אש בינונית כדי לאדות את רוב הנוזלים. מוסיפים את פרורי הלחם, מערבבים, מטגנים חצי דקה ומסירים מהאש. מוסיפים את הפטרוזיליה, מעט מלח ופלפל שחור ומערבבים על קר.

3. ממלאים את גופי הקלמרי (נזהרים לא לדחוס). בעזרת קיסם שיניים סוגרים את הפתח.

4. לבישול - בסיר רחב או מחבת מחממים שמן זית. מוסיפים את השום ושתי עגבניות קצוצות. מביאים לרתיחה ומכניסים לסיר בצפיפות את הקלמרי. מבשלים בסיר מכוסה כעשר דקות. הופכים את הקלמרי ומבשלים עשר דקות נוספות. (אם הסבידה קטנה, יש לבשל חמש דקות ולא עשר).