

רכיבים:

קלמרי, שלמים (בהתאם לגודל המנה)

½ ק"ג שרימפס קטן ללא קליפה

1/3 חבילה פירורי לחם

50 גרם צנוברים

¾ כוס יין לבן, יבש

3/1 כוס שמן זית

3 שיני שום, קצוצות דק

מיץ מחצי לימון

חופן פטרוזיליה, קצוצה דק

מלח ופלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מפרידים את הראש והזרועות של הקלמרי מהגוף, מנקים היטב ומבשלים אותם כ-3 דקות במים רותחים.

2. מוציאים את זרועות הקלמרי מהסיר ומבשלים בתוכו את החסילונים כ-2 דקות.

3. מוציאים את החסילונים מהסיר ומניחים בקערה.

4. מוסיפים לקערת החסילונים את פירורי הלחם, הצנוברים, 3 כפות יין, 3 כפות שמן, פטרוזיליה, שום ומלח ומערבבים היטב.

5. מערבבים היטב את יתרת הנוזלים ומניחים בתבנית חסינת אש קטנה.

6. ממלאים את הקלמרי בתערובת החסילונים, סוגרים את הפתח ב-2 קיסמים ומניחים בתבנית. רצוי שהנוזלים יכסו את הקלמרי. אם הקלמרי אינם מכוסים, אפשר להגדיל את כמות הנוזלים על ידי הוספת יין, שמן ומיץ לימון.

7. מוסיפים לתבנית את הראשים והזרועות שבושלו בתחילה ומכניסים לתנור בחום בינוני למשך כ-10 דקות. מקפידים שהקלמרי יהיו מכוסים, כל הזמן, בנוזלים, כדי שלא יתייבשו. מפזרים מעל פטרוזיליה ומגישים.