

Attenzione alla taglia dei calamari e alla provenienza dei frutti di mare: non devono essere sotto misura i primi ed essere depurati i secondi.

### **Cartoccio di calamari, gamberi e frutti di mare**

ingredienti per 4 cartocci di media grandezza ( per la ricetta necessita la Carta Fata)

3 calamari tagliati ad anelli  
2 tentacoli di polpo già lessato  
4 code di gambero private del guscio  
6 cozze  
8/10 vongole  
4 pomodorini tagliati in 4 parti  
olive di Gaeta denocciolate  
prezzemolo  
basilico  
peperoncino  
olio

### **Procedimento**

Riscalda la piastra Onfalòs a 170 C.

Ritaglia 4 quadrati di carta Fata e suddividi gli ingredienti, sala leggermente. Chiudi i cartocci e cuocili per 8 minuti circa. Servi accompagnando con pane leggermente tostato.

