

Calamaro alla salsa di peperoni, la ricetta fusion di Gianvito Gaglio per Trazzera

Autore: Maria Paola Scaletta

Data: 08 Aprile 2021



Calamaro alla crema di peperoni, la ricetta fusione di Gianvito Gaglio per Trazzera

- Ospite della puntata del cooking show, l'attore [Ernesto Maria Ponte](#). Il poliedrico artista siciliano si cimenta questa volta con un mollusco ripieno impreziosita da una crema di peperoni
- [Trazzera](#), il cooking show in onda dal lunedì al venerdì alle 12,30 e in replica alle 19,00. In contemporanea su VideoRegione e Blogsicilia.it
- Il programma è condotto da **Sonia Hamza** mentre la parte culinaria è affidata allo chef **Gianvito Gaglio**

I [calamari](#) ripieni un secondo piatto di [pesce](#) molto saporito e a buon mercato. Il calamaro è un [mollusco](#) molto diffuso nel Mediterraneo e molto utilizzato in cucina. Il nome del mollusco deriva dal greco kalamos: termine che nel passato indicava il vasetto per l'inchiostro. Una precisa allusione al suo segreto difensivo: quando si sente minacciato, il calamaro emette un liquido di

colore nero. Ma nella cucina di Trazzera il calamaro ripieno diventa un piatto ricco di sapori della Sicilia. La farcia del mollusco è una crema di ricotta, olive, capperi e pomodoro secco. Il piatto viene completato da una deliziosa salsa di peperoni.

L'ospite della puntata è l'attore [Ernesto Maria Ponte](#). Parlando con Sonia Hamza ha raccontato la sua esperienza ai fornelli durante la pandemia. *"In quarantena ho fatto tutti i tipi di impasti – ha raccontato Ponte – partendo dalle torte, sono arrivato a fare le cassate e infine una montagna di pizze. Soprattutto sfincioni"*. Ponte ha anche raccontato la sua avversione per il bimby. Tutta colpa di una frittata dietetica: *"Ero tornato a casa stanco dopo le prove in teatro. Nel piatto ho trovato un figlio bianco a 4. Una frittata? La mia ex moglie l'aveva preparata con il bimby. Non era fritta, ma cotta al vapore. Quindi era una svaporata... No, no, nella frittata si deve vedere l'uovo che si gonfia a contatto con l'olio bollente"*.

Comprensibile lo sfogo di Ponte. Ma non tutti i cibi buoni devono per forza far male. L'esempio arriva proprio dalla cucina di Trazzera con questo calamaro ripieno e condito con una salsa di peperoni.

Ecco gli ingredienti per la ricetta proposta dallo chef Gianvito Gaglio

- Quattro calamari da 80 grammi
- Due peperoni
- Trecento grammi di ricotta
- Trenta grammi di olive
- venti grammi di capperi
- Cento grammi di pomodoro secco
- Menta
- Olio evo, sale e pepe quanto basta

Il calamaro alla crema di peperoni, ecco come prepararlo

- Si inizia tagliando i peperoni a cubetti. I peperoni vanno messi a bollire in pentola. Quando sono pronti devono essere frullati per ottenere una crema leggera e fluida.
- Dopo scaldate una padella con un filo d'olio per scottare il calamaro.
- A questo punto preparate la farcitura del calamaro. Mettete la ricotta in una scodella, preparate un trito di olive, capperi e pomodoro secco. Completate la composta con dell'erba cipollina. Mescolate tutto per bene con olio e pepe.
- Riempite un sac a poche con la farcitura preparata e riempite il calamaro con il composto ottenuto. La testa scottata del calamaro serve per chiudere il mollusco e non far uscire la farcitura.
- Decorate il mollusco con la crema di peperoni e completate con delle foglioline di menta fresca.

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/food-drink/calamaro-peperoni-trazzera-ernestomariaponte/590537/>

Generato il 18/05/2026