

Καλαμάρι Γεμιστό με Τυριά στη Σχάρα



Ες με τους καλούς μου φίλους από την Κύπρο. Παναγιώτης Παπαφιλίππου, Ευτύχης Μπλέτσας, Γιώργος Κυπριανού

Στις Σέρρες πηγαίνω συχνά! Έχω πολύ καλούς φίλους και συνεργάτες με τους οποίους διοργανώνουμε πολλά πράγματα. Ο νομός Σερρών έχει εξαιρετικά προϊόντα που είναι γνωστά σε όλη την Ελλάδα. Το καλό είναι επίσης ότι στην πόλη των Σερρών έχει πολλά καλά μέρη για φαγητό. Υπάρχει σίγουρα κάτι για κάθε γούστο. Να μία συνταγή από το Eu Zην το οποίο είχα επισκεφθεί σε ένα ταξίδι μου εκεί.

Καλαμάρι Γεμιστό με Τυριά στη Σχάρα

Υλικά για 2 άτομα

- 2 καλαμάρια (περίπου 600 ? 700 gr)
- 1 πιπεριά Φλωρίνης
- 120 gr φέτα
- 40 gr κεφαλοτύρι
- πιπέρι λεμονάτο (lemon pepper)

Εκτέλεση

Κόβουμε την πιπεριά σε ψιλούς κύβους, τρίβουμε τη φέτα και το κεφαλοτύρι. Τα ανακατεύουμε μαζί και προσθέτουμε πιπέρι λεμονάτο. Εφόσον έχουμε καθαρίσει τα καλαμάρια μας γεμίζουμε το καλαμάρι με τη γέμιση που έχουμε ετοιμάσει. Κλείνουμε το τελείωμα των καλαμαριών με οδοντογλυφίδα. Μαρινάrouμε τα καλαμάρια με ελαιόλαδο. Τέλος, τα ψήνουμε για 10 λεπτά από την μία και 10 λεπτά από την άλλη πλευρά στη σχάρα.

