

ANTIPASTI E SNACK

Calamari fritti speziati

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I calamari fritti speziati sono uno sfizio davvero goloso, una panatura dorata, croccante, grazie alla presenza del panko, pangrattato giapponese a fiocchi grossolani e speziata grazie al mix di spezie che abbiamo aggiunto.

Il gioco in questo piatto è proprio nel mix di spezie, a ciascuno il suo in base ai propri gusti personali e in base anche alla tolleranza al piccante. Un piatto perfetto da preparare se avete ospitato degli amici per guardarvi una partita, accompagnatelo con una bella birra fresca e altri frittini per un aperitivo o una merenda davvero perfetta!

INGREDIENTI

CALAMARI FRESCHI 500 gr

UOVA 2

FARINA 40 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
cucchiaino da tavola

PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaino da tavola

CURRY in polvere - 1 cucchiaino da tavola

CORIANDOLO IN POLVERE 1 cucchiaino
da tavola

PANKO 50 gr

OLIO DI SEMI per friggere -

SALE

SRIRACHA ROSSA per accompagnare -

PREPARAZIONE

1 Per preparare dei calamari fritti speziati perfetti, dovrete come prima cosa dedicarvi proprio ai calamari i quali dovranno essere eviscerati e puliti alla perfezione. Se preferite lasciate questa operazione al vostro pescivendolo di fiducia.

Una volta che avrete i calamari pronti potrete ridurre le teste ad anelli, affettandole a circa mezzo centimetro di spessore e se li gradite, i ciuffetti in più pezzi.

2 Preparate, a questo punto, il mix di farina, peperoncino in polvere, il curry in polvere, la paprika dolce ed il coriandolo sempre in polvere. Mescolate molto bene con una frustina in modo tale che le spezie si distribuiscano in modo uniforme.

Nel frattempo rompete le due uova in una terrina e sbattetele velocemente con i rebbi di una forchetta.

3 Preparate un'altra terrina con il panko, pangrattato giapponese, che costituirà un'ulteriore panatura che renderà i calamari ancora più croccanti.

4 Ora avete tutti gli ingredienti pronti per realizzare i calamari fritti speziati: passate i pezzi di calamaro dapprima nella farina speziata, abbiate cura di fare in modo che siano completamente rivestiti di farina in modo uniforme, poi passateli nell'uovo sbattuto ed infine nel panko.

5 Fate scaldare molto bene l'olio di semi in modo tale che il fritto possa risultare croccante e asciutto. L'olio sarà pronto quando immergendovi uno stecchino si formeranno tante bollicine tutt'intorno a questo.

Tuffate i calamari e lasciateli friggere per un minuto, il tempo di rendere la panatura croccante e dorata.

Scolate i calamari su fogli di carta paglia, quindi serviteli a vostro piacere con del sale in aggiunta e della salsa sriracha o altra salsa a piacere.