

SECONDI PIATTI

Calamaretti spillo fritti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

CALAMARETTI SPILLO 1 kg

FARINA

OLIO DI ARACHIDI 1 l

SALE

PREPARAZIONE

1 Sciacquate i calamaretti spillo, quindi asciugateli velocemente tamponandoli con della carta assorbente.

Passate i calamaretti nella farina.



2 Intanto, portate a temperatura abbondante olio per frittura in una padella piuttosto ampia.

Una volta ben caldo, tuffate i calamaretti nell'olio e lasciateli friggere fino a che raggiungendo una bella doratura omogenea.



3 Prelevate il fritto dall'olio con una schiumarola e trasferitelo su della carta-paglia o carta assorbente; salate adeguatamente.



4 Servite immediatamente i calamaretti fritti accompagnandoli con dell'insalata fresca mista.