

SECONDI PIATTI

Granfritto di calamari

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CALAMARO solo la sacca - 400 gr

FARINA 100 gr

ACQUA frizzante molto fredda -

SALE

OLIO DI ARACHIDI ½ l

Un secondo sfizioso e saporito. Da preparare all'ultimo minuto e servire caldissimo, magari con un'insalata verde per rinfrescare il palato...

PREPARAZIONE

- 1 Sciacquate velocemente le teste di calamari precedentemente pulite e svuotate, quindi tagliatele ad anelli.

Adagiate gli anelli di calamari su di un foglio di carta assorbente affinché si asciughino

dall'acqua in eccesso.

Preparate, quindi, la pastella: raccogliete la farina in una ciotola e versateci tanta acqua quanta ne serve per ottenere una pastella piuttosto liquida, della consistenza della pastella per le crepes.



2 Scaldate abbondante olio per frittura, controllate il giusto grado di calore dell'olio buttandoci una briciola di pane; se questa inizierà a friggere allora l'olio sarà sufficientemente caldo per ottenere una frittura leggera e poco unta.

Solo quando l'olio è pronto, trasferite parte degli anelli di calamaro nella pastella.



- 3 Lasciate che gli anelli di calamari si ricoprano bene di pastella, prelevateli dalla ciotola facendo ricadere la pastella in eccesso e tuffateli, uno per volta, nella pentola con l'olio caldo.



- 4 Lasciate friggere giusto il tempo che basta per ottenere una frittura dorata, tre minuti al massimo.

Ricetta per 2 persone.

NOTE