

SECONDI PIATTI

Spiedini di calamaretti spillo fritti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

CALAMARETTI SPILLO 1 kg
PREZZEMOLO 1 mazzo
SPICCHIO DI AGLIO 3
PANE raffermo tritati grossolanamente -
200 gr
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l
SALE

Gli spiedini di calamaretti spillo fritti sono davvero deliziosi, perfetti per chi vuole portare a tavola qualcosa di sfizioso e che piaccia davvero a tutti. Con questo tipo di cottura questi piccoli molluschi diventano croccanti e irresistibili e credeteci, uno tira l'altro! Questo piatto è perfetto per una cena tra amici o un pranzo in famiglia a base di pesce, e se cercate qualcosa che vada a completare il vostro menù, ecco per voi un'idea strepitosa: provate [pasta zucchine e gamberetti](#), un piatto semplice e gustosissimo!

PREPARAZIONE

- 1 Tritate piuttosto finemente il prezzemolo e l'aglio, riunite questo trito in un ampio vassoio o in una teglia.



- 2 Unite al trito di prezzemolo e aglio il pane raffermo tritato grossolanamente.



- 3 Preparate, a questo punto, gli spiedini: infilate i calamaretti spillo negli appositi stecchini fino a riempirli quasi completamente.



4 Passate gli spiedini nel trito aromatico precedentemente realizzato.



5 Scaldate abbondante olio per frittura in una padella piuttosto capiente e fatevi friggere gli spiedini fino a doratura omogenea.



6 Prelevate gli spiedini dall'olio e poneteli ad asciugarsi su dei fogli di carta assorbente.

Salate, infine, gli spiedini e serviteli a piacere con del limone o un'insalata fresca.