

SECONDI PIATTI

Frittura mista di paranza gamberi e calamari

di: *Cookaround*

DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PARANZA 800 gr
GAMBERETTI 400 gr
CALAMARI 700 gr
SEMOLA DI GRANO DURO
SALE
OLIO DI SEMI PER FRITTURA

La **frittura mista di paranza gamberi e calamari** è un piatto che fa subito festa, fa domenica, fa famiglia e allegria. Non si può mangiar da soli, cioè si può senz'altro, ma è un piatto così conviviale che deve essere assolutamente condiviso con chi si vuol bene.

Questa versione è molto saporita e perfetta per chi vuole portare a tavola un piatto di pesce speciale.

Ecco come si fa una perfetta frittura di paranza gamberi e calamari.

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della frittura di paranza gamberi e calamari, per prima cosa pulite per bene ogni categoria di ingrediente, e tagliate ciò che deve essere tagliato. Dividete poi il pescato in tre ciotoline dverse. Riempite poi tre sacchetti per alimenti con la semola all'interno dei quali, mettete ciascun ingrediente tenendoli in questo modo separati. Agitate il sacchetto con il suo contenuto.





2 Friggete in abbondante olio extravergine di oliva. Scolate su un foglio di carta assorbente, pepate e servite con uno spicchio di limone.





