

SECONDI PIATTI

# Calamaretti spillo fritti

di: *Cookaround*

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.