

SECONDI PIATTI

Calamari con crema di patate

di: *pa30*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Calamari con crema di patate

INGREDIENTI

CALAMARI 450 gr
PATATE 500 gr
BURRO 20 gr
FARINA
ACQUA GASSATA
OLIO DI SEMI
SEMI DI SESAMO scuri -
PEPE BIANCO
SALE
SALE ROSSO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i calamari con crema di patate, per prima cosa pulite i calamari. Prendete i calamari, eliminate il gladio trasparente interno e la sacca, facendo attenzione a non romperla, quindi spellateli, eliminate il becco e gli occhi e, infine tagliateli ad anelli e

metteteli da parte.

- 2** Preparate la crema di patate: portate a bollore in una capace pentola dell'acqua. Prendete le patate, pelatele e tagliatele a cubetti. Appena l'acqua bolle, salatela e, metteteci a lessare le patate. Lasciate cuocere per circa 10 minuti o, fino a quando diventeranno morbide. Raggiunto il grado di cottura desiderato, scolate le patate e raccoglietele in un recipiente, aggiungete alle patate, poca acqua di cottura, un pizzico di sale e pepe bianco, quindi con il frullatore ad immersione frullate il tutto, in maniera tale da formare una crema. Infine aggiungete alla crema, il burro, mescolate bene con un cucchiaino di legno, e fate amalgamare bene il burro alla crema di patate.
- 3** Preparate a questo punto la pastella che servirà per friggere i calamari. Mettete in una ciotola abbastanza grande dei cubetti di ghiaccio. Posizionate all'interno della ciotola sopra i cubetti di ghiaccio, un'altra ciotola più piccola e, versate al suo interno la farina. Aggiungete alla farina, poca per volta, l'acqua gassata fredda, mescolate con una frusta, in maniera tale da ottenere la pastella.
- 4** Versate all'interno di una padella l'olio di semi e portatelo alla temperatura di circa 170-180°C.
- 5** Prendete i calamari e, un pò per volta immergeteli completamente nella pastella, quindi tuffateli nell'olio bollente e lasciateli friggere per pochi istanti. Scolateli e lasciate eliminare l'olio in eccesso.
- 6** Servite i calamari fritti con la crema di patate preparata in precedenza, una leggera spolverata di semi di sesamo scuri e, con qualche granello di sale rosso.