

SECONDI PIATTI

Frittura di gamberi e calamari

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CALAMARO medi - 4

GAMBERI 30

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

SALE

La **frittura di gamberi e calamari** è un classico dei ristoranti di mare. Vi spieghiamo come prepararlo in casa in maniera semplice e veloce. Così non dovrete aspettare di andare sul mare per gustare una frittura di gamberi e calamari perfetta! Certo dopo ci sarà un po' da pulire perché si tratta comunque di una frittura impegantiva, ma che soddisfazione però! Anelli guduriosi e croccanti gamberi: dovete farne tanti perché speriscono subito!

Dopo a aver provato questa ricetta ti consigliamo di fare anche gli [spiedini di gamberi croccanti](#): strepitosi!

PREPARAZIONE

1 Pulite i calamari, rimuovete le ali e tagliateli ad anelli.



2 Riunite i calamari in un sacchetto di plastica, unite qualche cucchiaino di farina di grano duro rimacinata e scuotete il tutto cosicchè gli anelli di calamaro siano completamente ricoperti dalla farina.



3 Fate la stessa cosa con i gamberi rosa prestando più attenzione per non romperli.



4 Scaldate abbondante olio per frittura.

Mentre l'olio si scalda, prendete un colino o un setaccio, rovesciatevi dentro i calamari e fate in modo da rimuovere la farina in eccesso.



5 Procedete allo stesso modo anche con i gamberi.

Tuffate i calamari nell'olio bollente e lasciateli cuocere pochi minuti, giusto il tempo che si dorino.



- 6 Prelevate i calamari con un ragno o un cucchiaio forato ed adagiateli su fogli di carta paglia o di carta assorbente affinché s'asciughino dall'olio in eccesso.



- 7 Friggete, ora, anche i gamberetti, meglio sarebbe se i calamari e i gamberetti friggessero contemporaneamente in padelle diverse.



8 Salate il fritto e servitelo ancora caldo accompagnandolo con fettine di limone.



NOTE

È molto difficile friggere?

La frittura è una cottura semplice ma non riesce sempre a tutti.

Come si ottiene un buon fritto?

Un buon fritto si ottiene facendo attenzione agli ingredienti di base e adottando alcuni criteri essenziali per salvaguardare la salute. Per prima cosa la frittura migliore si ottiene facendo friggere l'olio in una pentola; le friggitrici non sempre riescono a dare agli alimenti la stessa doratura che si ottiene in una pentola. Inoltre la quantità dell'olio da utilizzare per riempire una friggitrice è notevole, tanto da portare a riutilizzare l'olio più volte, cosa da evitare assolutamente.

Quali sono gli oli più adatti?

Gli oli più adatti a friggere sono quelli di semi di arachidi o quello di extravergine d'oliva. Entrambi riescono a raggiungere temperature elevate senza rovinarsi ma c'è una differenza notevole tra i due: mentre l'olio di arachidi ha un sapore molto delicato e quindi non interferisce col sapore dei cibi da friggere, l'olio extravergine d'oliva ha un sapore forte che potrebbe non piacere a tutti e che comunque interferisce col sapore dei cibi, rendendosi inadatto a friggere quelli più delicati.