

SECONDI PIATTI

# Frittura di gamberi e calamari

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



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 impegnativa, 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!

## INGREDIENTI

CALAMARO medi - 4

GAMBERI 30

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

SALE

## 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