

Calamari fritti

Ingredienti per 4 persone

- 600 grammi di calamari
- farina di tipo 00
- acqua
- olio extravergine di oliva
- sale
- limone

Come procediamo

- Pulire i **calamari** per bene quindi, una volta tolte le interiora, il becco e tutta la pelle esterna **tagliarli a rotelle**. Sciacquarli una volta tagliati a rondelle quindi asciugarli per bene su un panno di cotone.
- Preparare una pastella morbida con **acqua, farina e sale** (la consistenza deve essere mediamente densa altrimenti in frittura la pastella scivolerà via).
- Tuffare i calamari nella **pastella** e lasciarli in “**ammollo**”. Nel frattempo scaldare abbondante l'**olio** in una padella grande e antiaderente.
- Quando l'olio è bollente prendere i calamari e pochi per volta, per evitare che la temperatura dell'olio si abbassi drasticamente, tuffarli nell'olio. Far dorare i calamari, quindi scolarli, metterli su carta assorbente, condirli con sale e servire.

Risultato: **dorati, croccanti, saporiti**. Sono ottimi come aperitivo o come antipasto ma anche da soli se li amate in maniera particolare.

Variante: se aggiungete paprika dolce o piccante alla pastella, i calamari assumeranno un colore rosato e un sapore davvero particolare.

Consiglio: la facilità di questa ricetta impone che i calamari vengano preparati, cotti e mangiati. Potete però lavare e tagliare i calamari e congelarli così da averli pronti per un uso successivo.

Buon appetito..!