

# Calamaretti fritti

I **calamaretti fritti** sono un secondo piatto di pesce veramente squisito, adatto ai momenti di festa, ottimo se preparato nel periodo in cui i calamari sono di stagione, ovvero fra metà settembre e fine gennaio.

I **calamaretti fritti** per essere gustati al meglio devono essere mangiati appena cotti, quando sono molto caldi e croccanti. Per infarinare i calamaretti si può usare farina di grano duro o di grano tenero. Io trovo che con il grano duro siano più croccanti, ma come sapore li preferisco infarinati con il grano tenero. Se volete tastare il vostro gusto personale infarinatene metà in un modo e metà in un altro, frigeteli e poi scegliete il vostro preferito :-)



## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**

## INGREDIENTI

- 500 g di calamari
- Olio di oliva o di semi di arachide per friggere
- Farina di grano tenero tipo 00
- Sale

## PREPARAZIONE

- Pulire i calamaretti.
- Staccare la testa dal corpo tirando delicatamente e portandosi dietro tutte le interiora.
- Tagliare la testa appena sotto i tentacoli, eliminare il becco e i due tentacoli più lunghi, quindi sciacquarla bene e metterla in un colino. Pulire così tutte le teste.
- Spellare i corpi dei calamaretti, pulire bene l'interno e rimuovere la lisca cornea. Affettarli nello spessore di un paio di centimetri scarsi. Metterli nel colino assieme alle teste.
- Scaldare l'olio in una padella. La temperatura ideale per la frittura è di 180°.
- Mentre l'olio si scalda passare i calamaretti nella farina, scuoterli leggermente per toglierne l'eccesso e friggerli nell'olio bollente. Fare attenzione agli schizzi, perché tendono a farne parecchi.
- Lasciar friggere fintanto che non sono ben dorati, quindi ritirarli con una schiumarola forata ed asciugarli su un foglio di carta da cucina.
- Regolare di sale e servire immediatamente.

## CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Insalata mista

## STAGIONE

Gennaio, settembre, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.