

Frittura di calamaretti e patate

La **frittura di calamaretti e patate** è un secondo piatto di pesce squisito, adatto ai momenti di festa, molto ricco e completo. Unisce il croccante delle patate fritte a sfoglia alla tenerezza del calamaretto fresco.

Per infarinare i calamaretti si può usare farina 00 oppure semola di grano duro. C'è chi preferisce grandemente la semola, io sono invece per la farina. Se siete indecisi infarinatene metà in un modo e metà nell'altro e poi una volta fritto scegliete la versione che preferite.

La **frittura di calamaretti e patate** per essere gustata al meglio deve essere preparata e servita al momento, calda e croccante.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **680Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

INGREDIENTI

- 500 g di calamari
- 300 g di patate a pasta gialla
- Olio di semi di arachide per friggere
- 1 spicchio di aglio
- Farina di grano tenero tipo 00
- Sale

PREPARAZIONE

- Pulire i calamaretti lavandoli accuratamente sotto acqua corrente, rimuovere la interiora e la lisca.
- Selezionare le teste raschiando la parte dura dei tentacolini, togliere il becco, sciacquarle bene e metterle in un colino.
- Affettare i corpi nello spessore di un paio di centimetri, sciacquarli e metterli a scolare assieme alle teste.
- Sciacquare le patate, sbuciarle e tagliarle a fette molto sottili, uno o due millimetri al massimo. Se avete una mandolina verranno perfette.
- Man mano che si tagliano, immergere le fettine di patata in una ciotola piena di acqua molto fredda. Una volta che si sono affettate tutte, cambiare l'acqua e lasciarle ammollo per 5 minuti. Scolarle e asciugarle accuratamente in uno strofinaccio.
- Scaldare abbondante olio in un padella. La temperatura ideale per friggere sono 180° C e vi consiglio un termometro da cucina per regolarvi al meglio.
- Quando l'olio è a temperatura unire l'aglio assieme alle patate, immergendone poche alla volta e movendole spesso con una paletta affinché non si attacchino tra loro. Togliere lo spicchio d'aglio se diventa troppo scuro.
- Quando le patate si sono uniformemente dorate, scolarle accuratamente con un mestolo forato e passarle sulla carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso.
- Se occorre fare più cicli di cottura, per conservare quelle già cotte in attesa delle altre, trasferirle in un piatto e tenerle nel forno caldo, ma spento, e con lo sportello leggermente aperto.
- Procedere quindi con la cottura dei calamaretti.
- Passare i calamaretti nella farina, scuoterli leggermente per toglierne l'eccesso e friggerli. Fare attenzione agli schizzi.
- Lasciar friggere a fiamma vivace, fintanto che non sono ben dorati, quindi ritirarli con un mestolo forato ed asciugarli su un foglio di carta da cucina.
- Mescolare calamaretti e patatine, regolare di sale e servire immediatamente.

STAGIONE

Gennaio, settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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

