

Calamaretti fritti

ricetta per 2 persone

Ingredienti

<i>Calamaretti piuttosto piccoli</i>	<i>g</i>	<i>500</i>
<i>Latte</i>		<i>q b</i>
<i>Farina bianca</i>		<i>q b</i>
<i>Olio di oliva</i> <i>circa</i>	<i>g</i>	<i>350</i>
<i>Sale e succo di limone</i>		<i>q b</i>

Dopo aver pulito e lavato **velocemente** i calamaretti tagliateli ad anelli lasciando i ciuffi interi. Immergeteli quindi nel latte tenendoli due o tre ore ad ammorbidire. Servendovi quindi di una padella dal diametro di 18/20 cm portate ad ebollizione l'olio tenendo la fiamma molto alta.

Scolate i calamaretti e, senza asciugarli, infarinatene circa un quarto. Servendovi poi di un grosso colino eliminate la farina in eccesso. Immergeteli immediatamente nell'olio bollente (provatelo prima con un tozzo di pane). L'infarinatura e la cottura vanno fatte **in 4 o 5 riprese** e quest'ultima deve durare **poco meno di 3 minuti altrimenti i calamaretti s'indurirebbero**.

Quando scolate i molluschi adagiateli sull'apposita carta. Rimboccate quindi l'olio continuando a friggere i restanti calamaretti. Gustateli ancora caldi, salandoli e spruzzandoli con qualche goccia di limone.