

# CALAMARETTI DORATI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di calamaretti,
- mezzo bicchiere di aceto di vino
- bianco,
- 50 g di farina,
- un bicchiere d'olio per friggere,
- sale,
- prezzemolo,
- un limone.

Pulite bene i calamaretti, dividendo i tentacoli dal corpo, poi tagliateli ad anelli dopo averli ben lavati. Metteteli nell'acqua con l'aceto per circa 15 minuti, poi asciugateli con un tovagliolo ed infarinateli. Fate scaldare abbondante olio nella padella dei fritti; quando questo sarà bollente buttatevi i calamari facendoli dorare a fuoco vivace per qualche minuto. Appena saranno pronti scolateli dall'unto di cottura ponendoli quindi su un foglio di carta assorbente, salateli e disponeteli su un piatto da portata, guarnendoli con prezzemolo e spicchi di limone.