

## CALAMARETTI FRITTI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di calamaretti
- farina
- olio d'oliva
- sale

Pulite i calamaretti, lavateli e asciugateli.

Infarinateli.

Friggeteli in abbondante olio caldo.

Quando sono dorati, ci vorranno pochi minuti, sgocciolateli su carta da cucina.

Salateli alla fine per ottenere una frittura piacevolmente croccante.

I calamaretti così preparati sono spesso serviti insieme a scampi fritti oppure ad altra frittura delicata di pesci di mare.