

CALAMARETTI FRITTI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di calamaretti
- farina
- sale
- olio d'oliva
- 2 limoni

Pulire i calamaretti eliminando la vescica dell'inchiostro, l'osso, gli occhi e pulire la testa.
Tagliarli in modo da formare degli anelli e lasciare intatti i tentacoli.
Lavarli accuratamente e asciugarli bene.
Passarli nella farina e friggerli nell'olio fumante.
Scolarli quando saranno croccanti e non troppo coloriti.
Salarli e servirli con i limoni a spicchi.