

## CALAMARI DORATI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di calamari
- 160 g di farina
- 2 albumi d'uovo
- 1 cucchiaino di lievito
- birra
- sale
- pepe bianco

In una ciotola mescolate la farina con gli albumi montati a neve, lievito, sale e tanta birra quanta ne basta per ottenere una pastella morbida.

In una padella scaldate abbondante olio e friggetevi i calamari dopo averli passati nella pastella.

Quando sono ben dorati asciugateli su carta assorbente e serviteli caldissimi spolverati con pepe bianco.