



Calamaretti sale e pepe

[Del 16/09/2007 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 1 kg di calamaretti divisi a metà per il lungo, 250 g di succo di limone, 125 g di farina di mais, mezzo cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di pepe bianco, 2 cucchiaini di zucchero, 4 bianchi d'uovo leggermente sbattuti, olio, coriandolo fresco, spicchi di limone.

Aprite le teste dei calamaretti, lavate e asciugate. Aprite ciascun calamaro e ritagliatelo in pezzi di 5 x 3 cm. Metteteli in un piatto non metallico, versatevi il succo di limone e refrigerate per un quarto d'ora. Scolate bene e asciugate. In una terrina mescolate la farina con sale pepe e zucchero. Tuffate i calamaretti nel bianco d'uovo e infarinate leggermente con la farina scuotendo il superfluo. Riempite di olio per un terzo un tegame dal fondo pesante e scaldate a 180°. Friggete i calamaretti pochi per volta per un minuto, finchè non si arricciano e diventano dorati. Asciugateli su carta da cucina. Guarnite con coriandolo fresco e servite con spicchi di limone.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]