

Torna a: [Calamari fritti](#)

## Calamari fritti

Ricetta di: Luca



(1)

Aggiunto ai preferiti da 4 cuochi

Facile

 Pronta in **30 minuti**

Foto di: SilviaG

Per gli amanti dei frutti di mare, i calamari fritti sono una prelibatezza. Li trovate già puliti dal pescivendolo, o se volete, potete comprare dei calamari interi, pulirli delle interiora e ridurli in anelli e friggere anche i buonissimi tentacoli.

### Ingredienti

Porzioni: 4

30 grandi anelli di calamari

250g di farina

3 grandi uova

1l d'olio di semi

sale e pepe q.b.

2 limoni

### Preparazione

Preparazione: **15 minuti** | Cottura: **15 minuti**

1. Mettere tutti gli anelli di calamari su un vassoio e ricoprirli di farina. Rompere le uova in una ciotola e sbatterle con una frusta. Passare i calamari infarinati nella ciotola delle uova.
2. In una grande padella profonda a fuoco alto, aggiungere l'olio. Quando è caldo l'olio, friggerli i calamari. Quando sono dorati, toglierli dalla padella e asciugarli con carta assorbente.
3. Tagliare i limoni in quarti e spruzzarli sui calamari. Servirli caldi.

Pulire i calamari

Se utilizzate dei calamari freschi, non perdetevi la [guida](#) della nostra Scuola di Cucina per pulirli alla perfezione.

Aggiornato al: 25 feb 2015

TUTTI I DIRITTI RISERVATI © 2014 Allrecipes.com, Inc.