

Calamars i cebes a la romana

Ingredients per a deu persones

- 1 quilo de calamars (que siguin de mida grossa)
- 4 cebes grosses
- 300 g de farina
- 375 ml d'aigua mineral freda
- 75 ml de cervesa
- Sal
- 2 ous
- 1 culleradeta de cafè de bicarbonat o llevat
- Farina per enfarinar
- Oli d'oliva suau per fregir

Preparació

1. Netegeu els calamars traient-ne la pell, les aletes i l'interior. Talleu-los a rodelles que no siguin gaire gruixudes i saleu-los.
2. Peleu les cebes i talleu-les a rodelles d'un centímetre de gruix. Aneu separant les anelles sense que es trenquin.
3. En un bol, feu la pasta de fregir barrejant la farina, l'aigua freda, la sal, els ous i una culleradeta de bicarbonat o llevat. Ha de quedar una pasta semilíquida. Just abans de posar-hi les anelles de calamar, afegiu-hi la cervesa.
4. Enfarineu les anelles de calamar, passeu-les per la pasta i poseu-les directament en una paella amb l'oli a 175 graus. Hi ha d'haver força oli perquè els calamars es coquin de manera regular.
5. Feu el mateix amb les rodelles de ceba.
6. Després de fregir els calamars i la ceba, poseu-los directament al damunt d'un paper i serviu-los de seguida perquè no es refredin.

Els calamars a la romana són l'aperitiu per antonomàsia a gran part de la península ibèrica, fins i tot a Madrid fan un entrepà de calamars. La quantitat de farina i aigua varia en funció del gust de qui els fa. Si us agrada el calamar amb més pasta, poseu-hi menys aigua i la pasta us quedarà més espessa, però personalment la pasta ha de ser fina i cruixent. La cervesa s'hi posa just abans de passar els calamars per la pasta perquè doni esponjositat a la massa. Ho podeu substituir per sífó o aigua amb gas. O també podeu canviar els calamars per **anelles de ceba** i obtindreu els calamars dels pobres (popularment s'anomena ceba danesa), que són deliciosos.