

INGREDIENTS

- 3 calamars mitjans tallats en rodanxes
- Farina
- Sal
- Oli d'oliva verge extra
- Opcional: 1 llimona

PREPARACIÓ

1. Netejar els calamars amb aigua freda. Si no us els han preparat a la peixateria, tallar-los en rodanxes i tallar les aletes en trossos.

2. Assecar bé els trossos de calamar amb paper absorbent.

Salar els trossos de calamar, enfarinar i retirar l'excés de farina posant-los en un colador fi mentre l'anem sacsejant.

3. Posar abundant oli d'oliva verge extra en una paella o casserola i fregir els calamars a l'andalusa entre 30 i 60 segons en diferents tandes. És important no fregir-los tots de cop per a evitar que l'oli es refredi massa i després li costi augmentar la temperatura.

4. El fregit ha de ser molt ràpid i amb l'oli ben calent (180-200°). D'aquesta manera, els calamars a l'andalusa absorbiran molt poc oli i quedaran cruixents per fora i tendres per dins.

5. Reservar els calamars a l'andalusa sobre paper absorbent i servir-los acompanyats, si us agrada, de llimona.

la mamma alicia

CALAMARS A L'ANDALUSA

de

