

Calamaretti fritti con pastella alle erbe

Ingredienti per 6 persone :

calamari di piccole dimensioni	900 gr
farina	300 gr.
limone	1
birra	33 cl
un mazzetto di basilico,	
un mazzetto di prezzemolo,	
2 spicchi di aglio,	
sale fine,	
olio per friggere,	

Per la salsa:

3 uova,
2 dl di olio extravergine di oliva,
un cucchiaino di pepe verde,
la scorza dei limoni,
sale fine.

Procedimento:

Pulire e lavare molto bene i calamaretti, separando i ciuffi dalla testa. Tagliarli ad anelli e metterli a macerare insieme al succo di limone e le erbe aromatiche tritate. Preparare, con i tuorli delle uova e l'olio, la maionese, unirvi la scorza del limone grattugiata e il pepe verde. Stemperare la farina con la birra, facendo attenzione a non formare grumi. Passare i calamari nella pastella e friggerli in olio ben caldo. Servirli irrorati dal succo di limone, accompagnati dalla salsa