CALAMARI SALTATI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di calamari non troppo grossi,
- poco aceto,
- farina,
- mezzo bicchiere di olio,
- sale,
- un mazzetto di basilico,
- un limone.

Pulite molto bene i calamari, lavateli a lungo sotto l'acqua corrente, poi riducete le sacche ad anelli di 1 cm e i tentacoli a pezzetti.
Mettete il tutto in acqua acidulata con uno spruzzo di aceto.
Dopo 15-20 minuti, scolate i calamari, lasciateli sgocciolare per qualche minuto e poneteli ad asciugare per qualche minuto su un canovaccio pulito; poi infarinateli e metteteli in un setaccio per eliminare l'eccesso di farina.
Fate scaldare l'olio in una padella di ferro.
Friggete i calamari, pochi alla volta, nell'olio fumante, girandoli in continuazione con un cucchiaio di legno e tenendo la fiamma allegra; man mano che sono pronti (dovranno risultare dorati e croccanti), passateli su un foglio di carta assorbente da cucina per privarli dall'unto in eccedenza e teneteli in caldo, sul piatto da portata.
A frittura ultimata, salate i calamari, cospargeteli di basilico tritato, guarniteli con spicchi di limone e serviteli subito, ben caldi.