CALAMARI FRITTI

Ingredienti (a testa):

- 100 g di calamari,
- farina,
- sale,
- olio.

Infarinate bene il pesce, fate scendere la farina in più.
Friggetelo in abbondante olio bollente, meglio se di oliva; passate il pesce fritto, appena tolto dall'olio, su carta assorbente.
Ricordate che il fritto va preparato sempre all'ultimo momento e mangiato caldo!