Anelli di TOTANO
FRITTI in pastella

INGREDIENTI (2 Pax.)

- 4 Totani* freschi
- Farina di riso 150 gr
- Acqua frizzante 170 ml
- Olio di semi di arachidi 0,6 L
- Sale fino

* *o calamari in alternativa*

La farina di riso per sua natura assorbe meno i grassi restituendo un fritto asciuttissimo e croccantissimo.

Questa pastella si può usare anche per i gamberi e le verdure.

La birra, in sostituzione parziale o totale dell'acqua frizzante, per una pastella dal sentore più deciso.

1

Assicuratevi di avere l'aqua frizzante molto fredda in frigorifero.

In una ciotola, dosare la farina di riso.

Aggiungere a poco a poco l'acqua frizzante rigirando l'impasto fino ad ottenere una crema densa ma non troppo spessa.

La pastella deve avvolgere e al contempo essere abbastanza fluida da lasciar cadere l'eccesso.

Coprire e riporre in frigo fino all'utilizzo.

2

Per pulire il totano, cominciare tirando la testa in senso opposto al corpo in modo da staccarla portando all'esterno le interiora.

Tagliare i tentacoli sopra gli occhi. Dagli occhi e tutte le interiore si possono eliminare.

Sfilare l'anima cartilaginea dal corpo del totano con una leggera trazione verso l'esterno.

Sciagure bene il corpo e i tentacoli.

3

Staccare un lembo di pellicina dal copro e tirare per eliminare tutta la pelle.

Tagliare il corpo del totano a striscione di 4/5 mm.

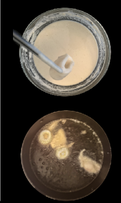
Tagliare a metà il ciuffo di tentacoli e le pinne dorsali.

Asciugare molto bene (evita che l'olio bollente scoppietti a contatto con i totani).

In una padella portare l'olio a 175/180°.

Se disponete di un Wok utilizzatelo per friggere è ottimale e permette di risparmiare un buon 30% di olio.

4



Immergere i pezzi di totano nella pastella.

Quindi, uno ad uno, lasciarli scolare un attimo ed immergerli nell'olio a temperatura.

Non friggere troppi pezzi contemporaneamente.

Via via che i vari pezzi diventano dorati, si possono togliere dall'olio bollente e riporre su della carta assorbente per fritti, aggiungendo in frittura i pezzi ancora nella pastella.

5

Potete accompagnarli con limone o una salsa a vostro piacere. Io li preferisco al naturale.

Puoi servire.

Una spolverata di sale, nulla di più.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it