

Calamars a la romana



No li volia posar “a la romana” perquè llavors ens vé al cap el gruix de pasta que envolta el calamar. Aquests són més fàcils de fer i queden més naturals i amb un gust exquisit a mar.

Per a 2 persones

Temps: 25 min.

Ingredients:

- -6 Calamars petits
- -Farina normal o si els fem sense gluten, maizena.
- -Sal



Elaboració:

PAS 1: Neteja els calamars i talla'ls a rodanxes dobles. Les

potes deixa-les senceres. Dels calamars trec tota la part del mig, és a dir, la part de la boca-ulls, que és més dura.

PAS 2: Quan els tinguis nets déixa'ls escórrer en un colador i els espolvorejes amb sal i una mica de farina. Amb la mà els remenes i els enfarines del tot.

PAS 3: Mentres calentes oli d'oliva a la paella i prepares una tapa. Quan sigui calent posa-hi els calamars. Compte que peten, per això és la tapa. Fan uns esquitxos! Quan els vegis bonics de color treu-los i possa'ls ja al plat on els serviràs.







Bon Profit!