

# Calamari fritti, la ricetta velocissima e deliziosa

Autore: Redazione

Data: 19 Febbraio 2020



I **calamari fritti** sono un grande classico della **cucina** a base di [pesce](#). Croccanti all'esterno e dalla tipica consistenza all'interno, piacciono a grandi e piccini, anche per la loro divertente forma ad **anello**.

Prepararli in casa è davvero semplicissimo. Possono essere gustati come [antipasto](#) o diventare un delizioso secondo piatto, magari accompagnato da una fresca insalata.

La cucina siciliana ama molto i calamari e una delle preparazioni più famose è quella dei calamari ripieni: [trovate qui la ricetta](#). Vediamo, adesso, come cucinare i calamari fritti.

# Ricetta Calamari fritti

## Ingredienti

- 800 g di calamari già puliti
- farina
- olio extravergine d'oliva
- 2 limoni
- sale

## Procedimento

1. Lavate i calamari e asciugateli.
2. Tagliate le sacche ad anelli e lasciate interi i tentacoli.
3. Passate tutto nella farina e frigate in abbondante olio caldo.
4. Quando saranno dorati, sgocciolateli con un mestolo forato e fategli perdere l'unto in eccesso su carta da cucina.
5. Cospargeteli di sale e serviteli accompagnando con spicchi di limone.

***Buon appetito!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/calamari-fritti-ricetta/>

Generato il 06/03/2026