

Frittura siciliana di gamberi e calamari, la ricetta semplice e perfetta

Autore: Redazione

Data: 13 Settembre 2021



Il gusto del mare diventa sfizioso.

- Frittura siciliana di gamberi e calamari, [ricetta](#) semplice e perfetta.
- [Dorata al punto giusto](#), con un sapore delizioso.
- Ecco come si fa: **ingredienti** e **procedimento**.

Si dice che **fritto sia buono tutto**. Questo principio è quasi sempre valido, ma bisogna anche ricordare un dettaglio non da poco: il **fritto** deve essere fatto **“a mestiere”**, cioè in modo eccellente. In particolare, quando si parla di [frittura di pesce](#), è più che doveroso avere qualche accortezza in

più. La delicatezza di questo tipo di prodotto, infatti, richiede una cura maggiore, anche perché sarebbe un vero peccato coprirne il **gusto** con troppo olio. Per avere un risultato eccellente, è necessario che il fritto sia asciutto e croccante. Oggi scopriremo come fare la frittura siciliana di **gamberi e calamari**.

Si tratta di un grande [classico della cucina](#), che allietta le tavole durante tutto l'anno ma che, durante i **mesi meno freddi**, è ancora più buono. Si accompagna a un calice di buon [vino bianco freddo](#) *et voilà*: c'è in tavola un vero pasto da re. Si parte, naturalmente, da una buona **materia prima**. L'olio, inoltre, deve essere in grado di tollerare le alte temperature: vanno bene sia quello di arachidi che quello di oliva (ma quest'ultimo caratterizza di più il gusto). Vediamo, dunque, **come procedere**.

Ricetta Frittura Siciliana di Gamberi e Calamari

Ingredienti

- 1 kg di calamari freschi;
- 1 kg di gamberi freschi;
- Olio d'arachidi;
- Pangrattato;
- Farina di grano duro;
- Origano secco;
- Sale;
- Pepe.

Procedimento

1. Per fare la frittura siciliana di gamberi e calamari, dovete anzitutto prendere i calamari freschi e pulirli bene. Togliete le viscere, la pelle esterna e la parte dura.
2. Passateli bene sotto l'acqua corrente, quindi tagliate la sacca ad anelli e metteteli in uno scolapasta.
3. Prendete i gamberi e puliteli sotto l'acqua corrente, facendoli poi scolare bene.
4. Preparate la panatura, mettendo all'interno in una ciotola la farina, un po' di pangrattato (per dare più croccantezza) e un pizzico di origano secco
5. Fate scaldare l'olio: la temperatura ideale è di circa 220-230 gradi.
6. Passate gamberi e calamari nella panatura, quindi metteteli in un setaccio per fargli perdere la farina in eccesso.
7. Friggete a poco a poco, assicurandovi che sia tutto dorato da ogni lato.
8. Scolate su carta assorbente, quindi salate e pepate.
9. Servite con limone fresco, da spremere al momento, secondo il proprio gusto.

Buon appetito! – Foto: [xorge](#) – [Licenza](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/frittura-siciliana-di-gamberi-e-calamari-ricetta/>

Generato il 16/03/2026