

La ricetta per una frittura di gamberi e calamari perfetta

Autore: Redazione

Data: 30 Luglio 2020



Come fare una **frittura di gamberi e calamari** perfetta? Si fa presto a dire "[frittura](#)", ma non è una preparazione così facile. Bisogna, anzitutto, scegliere [buoni ingredienti](#), quindi è importante seguire le istruzioni passo dopo passo.

Si tratta di un [secondo piatto sfizioso](#), croccante all'esterno e gustoso all'interno. Viene servito anche come [antipasto](#) e la resa è sempre eccellente. È un grande classico, che si trova facilmente in tutti i ristoranti di pesce.

Vediamo insieme come preparare in casa questa frittura.

Ricetta della frittura di gamberi e calamari

Ingredienti

- 1 kg fra calamari e gamberi
- farina di grano duro
- olio di arachidi per friggere
- sale
- limone

Procedimento

1. Il primo suggerimento per fare la frittura di gamberi e calamari è farsi pulire direttamente i calamari dal pescivendolo e di farseli tagliare per bene. Qualora non fosse possibile, non preoccupatevi: lo farete a casa.
2. Sciacquate per bene i calamari puliti e lasciateli a sgocciolare all'interno di un colapasta. Fate attenzione e liberatevi di eventuali corpi estranei ancora presenti sul pesce: alghe, sabbia o altro.
3. Se avete una friggitrice, portate l'olio a temperatura di frittura. Qualora foste sprovvisti di friggitrice, utilizzate un tegamino o una grossa padella. Insomma adattatevi come potete.
4. Infarinate i calamari ed i gamberi nella farina di grano duro.
5. Un'accortezza che fa tutta la differenza del mondo è quella di scuotere un pochino il pesce in modo che la farina in eccesso scivoli via.
6. Non resta che friggere. Prima i calamari e dopo i gamberi. Fino a doratura.
7. I tempi di frittura devono esser veloci, perché più il calamaro resta a friggere, più rischia di perdere la sua morbidezza. Anche il sapore del gambero potrebbe deteriorarsi, quindi occhio al tempo.
8. Quando il pesce sarà fritto, mettetelo su carta assorbente in modo che perda parte dell'olio di frittura e poi servitelo con una leggera spolverata di sale sulla sua superficie.
9. Mettete nel piatto un pezzo di limone, perché c'è chi adora accostare il sapore dell'agrume al fritto di pesce.

Buon appetito!

Di [Viola Dante](#)

[Foto](#)

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

Generato il 23/05/2025