

Λατρεμένα τραγανά καλαμαράκια τηγανιτά! Δείτε πώς να-τα φτιάξετε τέλεια, πώς θα τα καθαρίσετε σωστά και πώς θα τα τηγανίσετε όπως πρέπει, χρυσαφένια και τραγανά!

Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό καλαμαράκια

1 κούπα αλεύρι γ.ο.χ.

Ελαιόλαδο και ηλιέλαιο για το τηγάνισμα

Αλάτι

Λεμόνι για το σερβίρισμα

Καλαμαράκια τηγανιτά

Εκτέλεση συνταγής

Καθαρίζουμε από τυχόν εξωτερική μεμβράνη και πλένουμε τα καλαμαράκια. Τραβάμε το κεφάλι με τα πλοκάμια και καθαρίζουμε ότι έχει το εσωτερικό τους και αφαιρούμε-το διαφανές κόκαλο. Απομακρύνουμε το στόμα και τα μάτια και κρατάμε τα πλοκάμια. Ξεπλένουμε καλά τα καλαμαάρια κάτω από τρεχούμενο νερό.

Τα κόβουμε σε ροδέλες σε πλάτος περίπου 2 δάχτυλα.

Τα βάζουμε σε σουρωτήρι να στραγγίξουν.-

Σε μεγάλο τάπερ βάζουμε το αλεύρι. Βάζουμε τα καλαμαράκια σε δόσεις. Κλείνουμε το καπάκι και κουνάμε το τάπερ να αλευρωθούν τα καλαμαράκια. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και με τα υπόλοιπα.-

Βάζουμε το τηγάνι στη φωτιά και μόλις κάψει το λάδι χαμηλώνουμε σε μέτρια φωτιά προς υψηλή φωτιά (στο 7).-

Πιάνουμε λίγα καλαμαράκια με το χέρι μας και τα τινάζουμε να φύγει τυχόν περιττό αλεύρι.-Τα τηγανίζουμε λίγα-λίγα, να μην ακουμπάνε μεταξύ τους. Ανάλογα το μέγεθος, το τηγάνισμα μπορεί να πάρει από ενάμισι-έως 5 λεπτά. Τα γυρίζουμε ενδιάμεσα και μόλις γίνουν χρυσαφένια τα αφαιρούμε από το τηγάνι και τα τοποθετούμε σε απορροφητικό χαρτί.

Συνεχίζουμε και με τα υπόλοιπα καλαμαράκια.

Τέλος ρίχνουμε το αλάτι και, αν θέλουμε, φρέσκο λεμόνι.

Καλή όρεξη!!

Καλαμαράκια τηγανιτά

Βήμα προς Βήμα

- 1 Καθαρίζουμε από τυχόν εξωτερική μεμβράνη και πλένουμε τα καλαμαράκια. Τραβάμε το κεφάλι με τα πλοκάμια και καθαρίζουμε ότι έχει το εσωτερικό τους και αφαιρούμε-το διαφανές κόκαλο. Απομακρύνουμε το στόμα και τα μάτια και κρατάμε τα πλοκάμια. Ξεπλένουμε καλά τα καλαμαάρια κάτω από τρεχούμενο νερό.
- 2 Τα κόβουμε σε ροδέλες σε πλάτος περίπου 2 δάχτυλα. Τα βάζουμε σε σουρωτήρι να στραγγίξουν.-
- 3 Σε μεγάλο τάπερ βάζουμε το αλεύρι. Βάζουμε τα καλαμαράκια σε δόσεις. Κλείνουμε το καπάκι και κουνάμε το τάπερ να αλευρωθούν τα καλαμαράκια. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και με τα υπόλοιπα.-
- 4 Βάζουμε το τηγάνι στη φωτιά και μόλις κάψει το λάδι χαμηλώνουμε σε μέτρια φωτιά προς υψηλή φωτιά (στο 7).-
- 5 Πιάνουμε λίγα καλαμαράκια με το χέρι μας και τα τινάζουμε να φύγει τυχόν περιττό αλεύρι.-Τα τηγανίζουμε λίγα-λίγα, να μην ακουμπάνε μεταξύ τους. Ανάλογα το μέγεθος, το τηγάνισμα μπορεί να πάρει από ενάμισι-έως 5 λεπτά.
- 6 Τα γυρίζουμε ενδιάμεσα και μόλις γίνουν χρυσαφένια τα αφαιρούμε από το τηγάνι και τα τοποθετούμε σε απορροφητικό χαρτί. Συνεχίζουμε και με τα υπόλοιπα καλαμαράκια.

