

Fritto misto di calamari e gamberi con salsa di maionese e yogurt

Categoria: Portate - Pesce e Crostacei



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min
Cottura: 3-4 a frittura min
Dosi per: 4 persone
Costo: Elevato
Difficoltà: Bassa

Il **fritto misto di calamari e gamberi** è un classico secondo piatto di mare, preparato e gustato in tutta la nostra penisola sia d'estate che d'inverno; la frittura di pesce è una pietanza sempreverde che viene spesso proposta durante le feste Natalizie riscuotendo grande successo in tutte le fasce d'età.

Abbiamo voluto affiancare a questa deliziosa frittura una **delicata e aromatica salsa di maionese e yogurt** arricchita con erba cipollina, per rendere ancora più appetitosa questa pietanza.



Ingredienti per la frittura

- >> Calamari 500 gr
- >> Gamberi e Gamberetti 500 gr
- >> Farina q.b.

...per friggere

- >> Olio di arachide q.b.

...per la salsa

- >> Erba cipollina tritata 1 cucchiaino
- >> Sale q.b.
- >> Senape 1/4 di cucchiaino
- >> Yogurt greco compatto 200 gr
- >> Maionese 200 gr

...per guarnire

- >> Limoni 2 tagliati a spicchi
- >> Prezzemolo 4 ciuffetti

Preparazione



Preparate la **salsa di accompagnamento della frittura** prendendo lo yogurt e ponendolo in un contenitore assieme alla maionese e la senape; mescolate bene per amalgamare tra loro gli ingredienti, poi aggiungete il sale e l'erba cipollina tritata, amalgamate ancora e lasciate riposare la salsa per 15 minuti in frigorifero coperta da pellicola trasparente.

Pulite i gamberi togliendo loro la testa (e se volete, le zampette). **Pulite i calamari** togliendo la pelle, la testa e levando gli occhi e il dente posizionato al centro dei tentacoli, poi dal corpo del calamaro togliete la cartilagine e le interiora; sciacquate le varie parti.

Scolate ed asciugate bene il pesce con carta da cucina, poi prendete i calamari e tagliateli ad anelli della larghezza di circa 1 cm.

Infarinare accuratamente tutto il pesce e **frigetelo in olio bollente** fino alla completa doratura (almeno 3-4 minuti per frittura), poi scolatelo bene e adagiatelo su carta assorbente da cucina per far sì che l'olio in eccesso venga assorbito.

Servite il fritto misto **caldissimo**, accompagnato dalla delicata **salsa di maionese e yogurt con erba cipollina**.

Consiglio

Potete servire il fritto misto di calamari e gamberi **guarnendo il piatto** di portata con dei **ciuffetti di prezzemolo espicchi di limone** ; mettete invece la **salsa** di maionese e yogurt in piccole **ciotoline individuali** di vetro o ceramica che potrete posizionare anche al centro del piatto stesso, disponendo la frittura tutta intorno.