

Alessandro Borghese Kitchen Sound, fritto di calamaretti e zucchine

borghese-4-aca2d1c3

FRITTO DI CALAMARETTI SPILLO E ZUCCHINE ALLA SCAPECE

TEMPO: 40 min

COSTO: alto

DIFFICOLTA': media

Ingredienti:

300g calamaretti spillo

2 zucchine

Semola q.b.

Foglioline di menta fresca q.b.

Olio evo q.b.

Aceto di vino bianco q.b.

Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Taglia a rondelle le zucchine e metà impanale, nella semola per renderle croccanti.

In un pentolino, porta alla temperatura di 180 gradi l'olio extravergine di oliva e frigi le zucchine a ronderle fino a raggiungere la doratura.

Con l'aiuto di una schiumarola, scola le zucchine dall'olio in eccesso e disponile su carta assorbente distanziate l'una dall'altra.

Una volta raffreddate, condiscile all'interno di una ciotola con: sale, aceto di vino bianco e foglioline di menta fresca.

Pulisci i calamaretti, privandoli della lisca, degli occhi, dell'inchiostro e della loro pellicina esterna.

Sciacquali bene sotto l'acqua.

Impana delicatamente i calamaretti nella semola e friggili in olio extravergine di oliva (180 gradi).
Raggiunta la croccantezza e la doratura, scola i calamaretti su della carta assorbente e salali.
Preparati ad impiattare!

Posiziona le zucchine alla scapece, a mezzaluna 'caprese' sul piatto e adagia sopra anche i calamaretti ancora caldi. Concludi confoglioline di menta fresca e pepe pestato a mortaio.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno