

Kalamarakia Tiganita

Ingédients :

1 kg de petits calmars

farine

huile de friture

sel

1 citron

quelques brins de persil pour garnir



Nettoyer les calmars et les frotter avec du sel.

Les rouler dans la farine et les faire dorer dans l'huile bouillante les uns après les autres.

Les retirer avec une écumoire, les saler et les servir garnis de citron coupé en quartiers et des brins de persil.