



Selbstgemachte Calamar Romana

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

500g Tintenfischtuben **von Escal**

Mehl

Zitronensaft

Mayonnaise

Salz

Pfeffer



Zubereitung:

1. Tintenfischtuben nach Packungsanweisung auftauen lassen. Abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtupfen. Anschließend in Ringe schneiden.
2. Etwas Mehl darüber streuen und für ca. 3 Minuten in einer Fritteuse frittieren.
3. Aus der Fritteuse nehmen, abtupfen lassen, Salz hinzugeben und warm mit Mayonnaise und Zitronensaft servieren.