

# - CALAMARI PULITI -



## *Ingredienti:*

Calamaro patagonico (*doryteuthis gahi*) pescato oceano atlantico sud ovest. Metodo di cattura: reti da traino. Può contenere tracce di: pesce, crostacei, solfiti e glutine.

## *Ingredients:*

Squid pathagonico (*doryteuthis gahi*) caught south west atlantic ocean. Trapping method: trawls. May contain traces of: fish, crustaceans, sulphites and gluten.



3 PORZIONI



400 GR.



7/8 MIN.

## CONSIGLI DI PREPARAZIONE

Scongela la confezione a temperatura ambiente o sotto l'acqua corrente. Una volta sgocciolato, pulito e tagliato, il prodotto va versato in un recipiente con della farina, quindi setacciato per eliminare eccedenze della stessa. Mettete sul fuoco una teglia con abbondante olio, una volta a temperatura versate la seppia infarinata e friggete fino alla doratura. Servire caldo.

## PREPARATION TIPS

Thaw the package at room temperature or under running water. Once drained, cleaned and cut, the product should be poured into a container with flour, then sifted to eliminate surpluses of the same. Put a baking tray on the fire with plenty of oil, once at temperature pour the floured cuttlefish and fry until golden brown. Serve warm.