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

**Categoria : Secondo**

**Pubblicato da** Kristina Bella in 5/8/2011

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, 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.

Preparate la **salsa d**

**i 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.

**Infarinate** accuratamente tutto il pesce e **friggetelo 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 si 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 e spicchi 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.