

Τηγανητά καλαμαράκια χωρίς αλεύρι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Μαστιχωτά και πεντανόστιμα, τα καλαμαράκια αυτά είναι μια πρωτότυπη εναλλακτική στα «λαδερά» τηγανητά αντίστοιχά τους, ταμάμ για τη Σαρακοστή.

Υλικά

- 1 κιλό καλαμάρια, φρέσκα ή κατεψυγμένα, καθαρισμένα και κομμένα σε λεπτές ροδέλες, με τα πλοκάμια τους κομμένα σε μικρότερα κομμάτια
- 1½ σφηνάκι ούζο
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες (ή όσο σκόρδο θέλουμε)
- 2 κουτ. σούπας φρέσκο μελισσόχορτο (το λεμονίζον αυτό μυρωδικό το βρίσκουμε σε γλαστράκια σε φυτώρια και πλέον και σε ορισμένα μεγάλα σούπερ μάρκετ), ψιλοκομμένο ή 1 κουτ. σούπας ξερό μελισσόχορτο (σε μπαχαράδικα) ή 2 κουτ. σούπας ψιλοκομμένα φυλλαράκια μαϊντανού, αναμειγμένα με 1 κουτ. γλυκού ξύσμα από ακέρωτο λεμόνι
- ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Μερίδες: 4

Προετοιμασία: 15΄

Ψήσιμο: περίπου 10΄

Διαδικασία Ξεπλένουμε τα καλαμαράκια και τα αφήνουμε σε ένα σουρωτήρι να στραγγίξουν από τα νερά τους. Αν δεν χωράνε με άνεση στο τηγάνι μας, θα τα

τηγανίσουμε σε δύο δόσεις, μοιράζοντας αντίστοιχα και τα υπόλοιπα υλικά.

Σε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι ρίχνουμε λίγο λάδι (περίπου 5 - 6 κουτ. σούπας) και βάζουμε σε δυνατή φωτιά. Μόλις κάψει, ρίχνουμε το σκόρδο και τα καλαμαράκια και τα τηγανίζουμε σε δυνατή φωτιά για 3-4 λεπτά, γυρνώντας τα συνεχώς για να τηγανιστούν από όλες τις πλευρές. Η φωτιά πρέπει να είναι δυνατή για να μην προλάβουν να βγάλουν τα καλαμαράκια τα υγρά τους. Σβήνουμε με το ούζο και αφήνουμε 1 - 2 λεπτά να εξατμιστεί. Προσθέτουμε το μελισσόχορτο (ή το μαϊντανό με το ξύσμα λεμονιού), ανακατεύουμε ελαφρώς και κατεβάζουμε από τη φωτιά. Σερβίρουμε τα καλαμαράκια με ρύζι πιλάφι ή φρέσκια πράσινη σαλάτα και ψωμί.

Συνοδεύουμε με Με ένα Ασύρτικο Σαντορίνης, περασμένο όμως από βαρέλι.

Συμβουλή Τα καλαμαράκια συνήθως τηγανίζονται σε μπόλικο ελαιόλαδο, αλευρωμένα ή καλυμένα με κουρκούτι. Εδώ δίνουμε μια διαφορετική συνταγή με λίγο λάδι και καθόλου αλεύρι. Δεν θα κάνουν κρούστα, αλλά είναι πολύ νόστιμα. Με αυτό το σύντομο σοτάρισμα, αποκτούν μαστιχωτή υφή. Αν τα θέλετε πιο μαλακά, θα πρέπει να τα μαγειρέψετε για αρκετή ώρα μέσα σε υγρά (νερό ή/και κρασί).

Επιμέλεια :ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΟΣ

Φωτογραφίες: ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Πηγή: gastronomos.gr