

Segon Plat

## Calamars a la romana

### Ingredients:

Anelles de calamars

1ou

1 cervesa

Aigua

Farina

Sal

Oli per fregir

### Preparació:

En un bol batrem l' ou i hi afegim un bon raig de cervesa o una cervesa (tot depèn de la quantitat que en vulguem fer), una mica d' aigua i després hi anirem afegint la farina i ho anem treballant amb un batedor perquè quedi una pasta ben fina, la tindrem a punt quan posant-hi el dit, ens ha surti cobert de la pasta mig líquida i no rellisqui massa (un cop agafant el punt ja és molt fàcil).

Posem a punt de sal les anelles de calamars i posem la paella o cassó al foc amb l' oli, un cop calent, hi anirem afegint les anelles de calamars una a una (mirant de que quedin separades) passades just al moment per la pasta que em preparat.

Un cop cuites les podem posar en una safata un pèl inclinada perquè ens marxi l' oli i cap al plat.



