

CALAMARS FRITS AU COULIS DE TOMATES ET AÏOLI



INGRÉDIENTS

10

- 8 calamars
- 190 g de chapelure
- 2 g de poudre de paprika fumé
- 1,5 citron
- 65 g d'Aïoli Bresc
- 3 œufs
- 125 g de farine
- sel
- 65 g de Pomodori marinati Bresc
- 65 g de crème fraîche

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Alioli Clásico 325g



Bresc Tomates émincées et marinées 1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer la friteuse à 180°C. Réduire en purée la crème fraîche avec le marinati.

Couper le citron en quartiers. Nettoyer les calamars et les couper en rondelles. Battre la poudre de paprika fumé avec l'œuf et paner les anneaux de calamars.

Faire frire les calamars 8 à 10 secondes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, puis les saler. Servir avec l'aïoli, un quartier de citron et la crème de tomates.