

Per preparare le **frittelle di calamari e zucchini** per 4 persone vi servono:

- 300gr di **calamari**
- 130gr di **zucchini**
- 30gr di farina 00
- 30gr di farina di mais
- 1 uovo
- curry
- olio EVO
- sale

Procediamo subito con le fasi della preparazione delle **frittelle di calamari e zucchini**:

- Lavate le **zucchini**, togliete le estremità e tagliatele a filetti.
- Pulite i **calamari**, lavateli bene e asciugateli tamponandoli, quindi tagliate le sacche dei **calamari** ad anelli e i tentacoli a pezzetti.
- Mescolate tra loro le farine, unite l'uovo e sbattete ottenendo una pastella.
- Unite alla pastella i filetti di **zucchini**, gli anelli e i tentacoli a pezzi, quindi mescolate bene e aggiungete un pizzico di curry.
- Scaldate 3 cucchiai di olio in padella e friggetevi il composto che verserete in cucchiaiate.
- Cuocete le **frittelle di calamari e zucchini** 2 o 3 minuti per lato.
- Scolate le **frittelle** e salatele. Servitele calde.