

## CALÇOTS ARREBOSSATS

Una altre forma de provar els calçots és fer-los arrebossats. És una bona manera d'aprofitar els calçots que són massa prims.  
I queden boníssims!!!

### **Ingredients:**

10 calçots per persona  
Ou  
Farina  
Oli per fregir  
Sal  
Salsa de calçots o romesco

### **Preparació:**

Agafem els calçots un per un i anirem retirant la primera capa més bruta.

Per acabar, els netejarem bé sota l'aixeta i ens assegurarem de no deixar restes de sorra. Els reservem.

En un plat o bol ample batrem un parell d'ous.  
Seguidament hi afegirem farina, un polsim de sal i una cullerada de llevat químic (opcional).

Aquesta barreja la lligarem fins que tingui una textura cremosa. Ni massa líquida ni massa espessa.

En aquest punt ja podeu posar a escalfar una paella amb abundant oli.

Ara, amb paciència, anirem submergint els calçots dins d'aquesta pasta. Han de quedar 100% impregnats.

Els fregirem en oli ben calent i abundant. Amb un parell de minuts per cada banda els tindrem fets.

Si en trobeu algun de més gruixut... podeu tenir-lo una estona més per assegurar-vos que quedi tou, però tingueu cura de que l'arrebossat no agafi massa color. En qualsevol cas, penseu que un cop fregits.... amb la calor residual que tenen...s'aniran estovant per si mateixos.

Els anirem reservant sobre un paper absorbent.

En farem 10 per persona, però podeu fer-ne 15 per persona que és una bona quantitat



### **A tenir en compte:**

No cal afegir cap salsa, arrebossats queden perfectes per menjar-los.