

Resep Calamari Fritti

~ Dapur Kobe ~

Resep Calamari Fritti biasanya menjadi menu favorit di restoran seafood. Apalagi untuk para pecinta seafood, menu ini wajib ada saat makan. Calamari adalah kata lain dari cumi yang biasanya disajikan dengan potongan berbentuk seperti cincin. Kali ini Bunda bisa membuatnya di rumah dengan mudah. Cukup lumuri cumi dengan KOBE Tepung Bumbu Putih dan beri perasan jeruk nipis. Pastinya akan menghasilkan tekstur yang garing kress dan rasa gurih yang menggugah selera. Untuk penyajiannya, Bunda yang penggemar pedas bisa sajikan denganocolan BonCabe level 10. Resep Calamari Fritti ini dapat menjadi hidangan makan siang ataupun makan malam yang super praktis bersama keluarga. Apalagi jika keluarga Bunda pecinta gorengan dan masakan seafood, nggak boleh melewatkan hidangan yang satu ini. Selamat mencoba kelezatannya Bunda!



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **300 gram** cumi segar
- **1 buah** jeruk nipis
- **1 bungkus** KOBE Tepung Bumbu Putih (210gr)
- minyak untuk menggoreng
- BonCabe level 10, rasa Original (7,5gr)

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Cuci cumi sampai bersih. Potong bentuk cincin dan beri perasan jeruk nipis. Sisihkan.
- Lumuri cumi dengan KOBE Tepung Bumbu Putih hingga rata.
- Goreng cumi dalam minyak panas hingga matang. Angkat.
- Hidangkan Calamari Fritti dengan cocolan BonCabe level 10 atau mayones.
- Calamari Fritti siap disajikan.

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Resep Sayur Lodeh Super Pedas](#)



- [Resep Buncis Kriuk](#)



- [Resep Tape Goreng Kenari](#)



- [Resep Pamelos Salad](#)

