

ANTIPASTI E SNACK

## Gamberi fritti al panko

---

LUOGO: [Asia](#) / [Giappone](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



La ricetta dei **gamberi fritti al panko** non dovete assolutamente perderla. Conoscete il panko? Se non lo conoscete vi consigliamo di provarlo con questa ricetta. Si tratta di pangrattato giapponese, molto più grossolano rispetto al nostro pangrattato il che rende le frittture molto più croccanti e consistenti.

In abbinamento ai gamberi il panko è a dir poco perfetto e per avere un risultato davvero ottimo abbiate cura di scaldare molto bene l'olio così da ottenere uno shock termico che renderà i gamberi croccantissimi fuori e succulenti all'interno.

Se ami come noi poi i gamberi ti proponiamo di realizzare anche la ricetta degli [spiedini](#) di gamberi

al lime: favolosi!

## INGREDIENTI

GAMBERI 600 gr

FARINA DI RISO 4 cucchiaini da tavola

AGLIO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè

UOVA 2

PANKO 4 cucchiaini da tavola

SALE

OLIO DI ARACHIDI

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei gamberi fritti al panko riunite in un sacchetto per alimenti la farina di riso e l'aglio in polvere.





- 2 Aggiungere anche i gamberi sgucciati, chiudere il sacchetto e scuotere affinché i gamberi ne vengano completamente ricoperti.



- 3 Sgusciate le uova e fatele ricadere in una ciotola e sbattetele leggermente.



4 Versate il panko in un piatto o in una teglietta.



5 Passate i gamberi infarinati dapprima nell'uovo e poi nel panko.





- 6** Scaldate molto bene l'olio in una padella, quindi tuffatevi i gamberi panati e friggeteli fino a doratura.



- 7** Prelevate i gamberi fritti dall'olio e fateli scolare dall'olio in eccesso in uno scola-fritti o su carta da cucina.



**8** Servite i gamberi fritti con il panko ancora caldi accompagnandoli con salsa sriracha o altre salse a piacere.



## CONSIGLIO

**Posso farli con un po' di anticipo?**

Potresti farli, ma la frittura è buona appena fatta a mio avviso.

**È possibile fare questa ricetta anche con le mazzancolle?**

Sì viene ottima lo stesso.

**Potrei cuocere i gamberi con il panko al forno?**

Certo, verranno ottimi!