

ANTIPASTI E SNACK

Capésante dorate fritte

LUOGO: Asia / Cambogia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1/2kg di capésante di mare Jumbo
- 1 grosso spicchio d'aglio sminuzzato
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 1 cucchiaio di salsa d'ostrica
- ½ cucchiaio di zucchero
- ¼ cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaio di olio

PREPARAZIONE

- 1 Riempite una grossa ciotola con acqua fredda, immergete gentilmente ogni capésanta nell'acqua. Questo processo serve a pulire le capésante da ogni residuo di sabbia, quindi scolatele.
In una piccola ciotola, miscelate la salsa di soia, quella di ostriche, lo zucchero, il pepe nero e l'aglio. Marinare le capésante con questa salsa.

Pre riscaldare una padella antiaderente o il wok a temperatura elevata. Versate l'olio quando la padella è calda. Mettete ciascuna capesanta nella padella.

Friggete fino a che diventino dorate, giratele dall'altra parte e cuocetele fino a che anche questa parte diventi dorata.

Non cuocetele troppo, servitele calde con riso o come antipasto.

NOTE

Le capesante marinate e fritte fino a che diventino dorate sono veramente deliziose. Le capesante sono ottime da servire come antipasto o accompagnate da riso.