

SECONDI PIATTI

Chili di gamberi

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

- 450gr di gamberi crudi
spelati e svenati
- 2 uova bianche
- 75gr e un cucchiaino di farina di grano
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaio di sherry secco
- 300ml di olio vegetale
- 2 cucchiaini di pasta di pomodoro
- un pizzico di pepe bianco macinato
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cipolle novelle
finemente tritate
- 1 cucchiaino di zenzero fresco schiacciato
- peperoncini rossi (tritati finemente)
- 1 cipolla di media grandezza affettata
(facoltativo)
- 1 cucchiaio di brodo di pollo
- 1 cucchiaino di olio di sesamo.

PREPARAZIONE

1 Miscelare insieme i bianchi d'uovo, 75gr di farina di grano, 1 cucchiaino di sale e di sherry secco. Ricoprire i gamberi uniformemente. Scaldare l'olio fino a che inizia a sfrigolare in un wok. Aggiungere i gamberi e soffriggere per 2 minuti o fino a doratura leggera. Non cuocere troppo. Rimuovere i gamberi dalla casseruola, scolare l'olio e metterli sulla carta assorbente da cucina.

Versare la maggior parte dell'olio lasciando circa 1 cucchiaio per ricoprire il fondo del wok. Riscaldare il wok. Soffriggere velocemente le cipolle tritate se incluse. Aggiungere la pasta di pomodoro, il pepe bianco, lo zucchero ed il sale rimanente. Rimettere i gamberi nel wok insieme alle cipolle tritate finemente, lo zenzero schiacciato e i peperoncini rossi tritati. Soffriggere per 1 minuto. Miscelare la rimanente farina di grano con il brodo di pollo e miscelare nel wok per addensare la salsa. Versare in un piatto e cospargere con olio di sesamo. Servire con riso e bok choy saltato. Gustare e vi troverete nell'hotel Chinois Maurice.