

SECONDI PIATTI

Fritto di mare e verdure

LUOGO: Asia / Giappone

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



PREPARAZIONE

1 Preparazione del tempura:

700 g di gamberetti, 800 g di filetti di sogliola, 1 coda d'aragosta, 2 carote medie, ½ melanzana media, 220 g di fagioline verdi.

Lavate, scolate e sgusciate i gamberetti badando a lasciare la coda intatta. Praticate un'incisione nel senso della lunghezza, eliminate la vena e fate un altro piccolo taglio nella parte inferiore, vicino all'estremità, per evitare che i gamberetti s'arriccino troppo durante la cottura.

Lavate i filetti di sogliola e tagliateli in quadrati di 6 cm circa di lato; tagliate a pezzetti la

coda di aragosta.

Asciugate tutto con cura. Raschiate e lavate le carote, tagliatele a fettine lunghe 7 cm circa; lavate e pelate la melanzana, tagliatela a fette spesse $\frac{1}{2}$ cm, e ogni fetta in quarti; nettate i fagiolini eliminando le estremità e, se c'è, il filo, e tagliateli in tronchetti di 7 cm circa.

1 e $\frac{1}{2}$ tazza di farina, 1 uovo, 1 tazza d'acqua.

Setacciate la farina. In una tazza battete insieme l'uovo e l'acqua, poi gradualmente unitevi la farina, mescolando molto delicatamente con una forchetta. Non usate assolutamente un mixer elettrico, e badate a non mescolare troppo.

Per la minestra tensuya:

1 tazza di dashi 2, $\frac{1}{3}$ di tazza di mirin, 1 cucchiaino di zucchero, $\frac{1}{3}$ di tazza di salsa di soia, $\frac{1}{3}$ di cucchiaino di glutammato monosodico.

Riunite tutti gli ingredienti in una casseruola, portate a bollore mescolando, togliete dal fuoco e conservate coperto fino al momento dell'uso.

Per servire:

olio abbondante per friggere, daikon, rafano appena grattugiato, zenzero appena grattugiato, succo di limone.

Versate 6-7 centimetri d'olio in una padella a bordi alti e scaldatelo a 180° scarsi. Mentre l'olio si sta scaldando versate la salsa in ciotole individuali e distribuitele nei posti riservati ai commensali; mettetevi accanto piattini di daikon, rafano e zenzero.

Mettete una piccola brocca di succo di limone in un punto dove tutti la possono raggiungere facilmente.

Quando l'olio è pronto, cominciate a friggere; prendete i gamberetti per l'estremità, tuffateli nella pastella poi nell'olio, frigeteli finché sono leggermente dorati da ogni parte, sgocciolateli e immediatamente serviteli; procedete nello stesso modo per gli altri ingredienti, con la sola differenza che per immergerli nella pastella dovrete usare un cucchiaio. Continuate così, sempre servendo ogni cosa non appena dorata e sgocciolata, fino ad esaurimento degli ingredienti; ogni commensale provvederà da sé a condire quel

che gli viene servito.