

SECONDI PIATTI

Gamberetti al peperoncino

LUOGO: *Asia / Cina*

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



INGREDIENTI

400 g di gamberetti
zucchero
½ cucchiaino d'aglio in polvere
1
5 cucchiaio di maizena
150 g di peperoncino rosso secco
olio di semi.

PREPARAZIONE

- 1 Pelare i gamberetti, asciugarli bene, mescolare bene con un cucchiaino di sale, una punta di zucchero, la polvere d'aglio e la mizena. Togliere i semi ai peperoncini rossi e friggerli in una padella con olio molto caldo a fuoco vivace.
Quando il peperoncino è quasi carbonizzato buttare i gamberetti, girare rapidamente e bene sempre a fuoco vivace per un minuto e servire.