

ANTIPASTI E SNACK

Gamberetti con pannocchiette

LUOGO: *Asia / Cambogia*

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



3 cucchiaini di olio

un pugno di cilantro fresco per la
guarnizione

PREPARAZIONE

1 Marinare i gamberetti con sale e pepe nero quindi aggiungete la farina comune e la farina di mais. Miscelate bene e mettete da parte. Miscelate in una ciotola la salsa di soia con l'acqua, la salsa d'ostrica e aggiungete lo zucchero e mettete da parte il composto miscelato.

Scaldare un wok o una padella antiaderente ad alta temperatura. Quando è ben calda aggiungete l'olio.

Saltate i gamberetti nell'olio bollente, girandoli per qualche secondo, quindi aggiungete l'aglio, cipolla gialla, carote, pannocchiette e funghi. Mescolate bene.

2 Versateci sopra il composto di salse e mescolate fino a che si addensi. Aggiungete il cipollotto.

NOTE

se servite questo piatto col riso, diluite la salsa con un'aggiuntiva ½ tazza d'acqua. Guarnire con cilantro fresco prima di servire.