

ANTIPASTI E SNACK

## Pakon chien masao - Gamberetti fritti

LUOGO: Asia / Cambogia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 4 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

GAMBERETTI 600 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 4  
SALSA DI SOIA 1 cucchiaio da tè  
PEPE NERO 1 pizzico  
SALE 1 pizzico  
FARINA 1 tazza  
ACQUA fredda - 1 tazza  
FARINA DI MAIS GIALLA 2 cucchiaini da tavola  
OLIO DI SEMI PER FRITTURA

### PREPARAZIONE

**1** Rimuovete i gusci dai gamberetti ma lasciatevi attaccate le code.



**2** Svenateli, puliteli e scolateli.



**3** Mettete i gamberi in una ciotola e marinateli con l'aglio, la salsa di soia, il sale ed il pepe nero e mettete da parte.



4 Miscelate la farina comune con la farina fine di mais e l'acqua in una grande ciotola.



**5** Immergete i gamberetti marinati nella pastella in modo da coprirli per bene.



**6** Scaldate l'olio in una padella. Quando l'olio è ben caldo versateci i gamberetti e friggeteli fino a doratura.



**7** Quando sono pronti rimuoveteli e metteteli su di un foglio di carta assorbente per drenare l'olio in eccesso.  
Serviteli caldi o freddi.