

SECONDI PIATTI

Gamberetti in salsa agrodolce

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

500 g di gamberetti
3 spicchi d'aglio
3 fettine sottili di zenzero
3 cucchiaini di olio.

PER LA SALSA

2 cucchiaini di dow-barn-jeung
1 cucchiaio di salsa di soia
1 cucchiaino di maizena
 $\frac{1}{4}$ di tazza d'acqua
 $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparate la salsa: riunite tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolate bene. Tenete da parte. Sgusciate i gamberetti; tritate grossolanamente aglio e zenzero. A fiamma molto vivace, scaldate l'olio in una wok, unite l'aglio e lo zenzero e lasciate

sfrigolare mezzo minuto. Unite i gamberetti e friggeteli 3 minuti, mescolando. Unite la salsa e cuocete, a fuoco vivace e mescolando, per 2 minuti. Servite caldo.