

SECONDI PIATTI

Gamberi allo zenzero

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *3 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Se amate le ricette dal gusto etnico e asiato, siete dipendenti dalle spezie e dagli ingredienti insoliti, dovete allora assolutamente provare la ricetta dei **gamberi allo zenzero**.

Si tratta infatti di una ricetta che profuma di Asia ma che incontra assolutamente il gusto nostrano perché lo zenzero regala al gambero fritto solo una marcia in più.

Fare i gamberitti in pastella con lo zenzero non è assolutamente difficile, seguendo il nostro procedimento la frittura verra perfetta, asciutta e per niente unta. Questo secondo piatto con i gamberi e delizioso!

I gamberoni allo zenzero, sono davvero irresistibili!

Ecco la ricetta, provatela e fateci sapere se vi è piaciuta! Qualora cercaste altre pietanze sfiziose con questi crostacei, vi invitiamo a provare queste altre ricette con i gamberi:

[Brandy
gamberi all'arancia
gamberi in terracotta](#)

INGREDIENTI

GAMBERI 8

ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola

UOVA 2

FARINA 00 90 gr

LIEVITO IN POLVERE Istantaneo per preparazioni salate - 3 gr

SALE

ACQUA GASSATA FREDDA 150 ml

OLIO DI SEMI

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta dei gamberi allo zenzenzero in un recipiente mettete l'acqua, la farina, il lievito istantaneo, il sale, lo zenzero.

Sbattete le uova e miscelate il tutto per ottenere una pastella leggera.









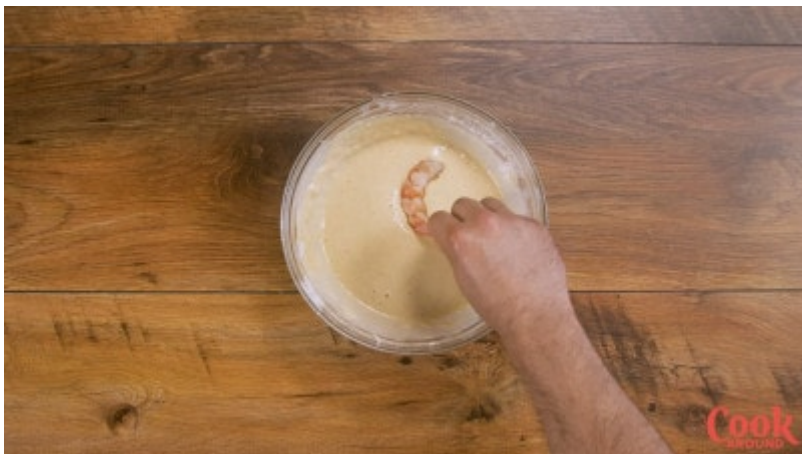
2

Fatto ciò, in una padella adeguata fate scaldare l'olio fino a portarlo a 180°C.

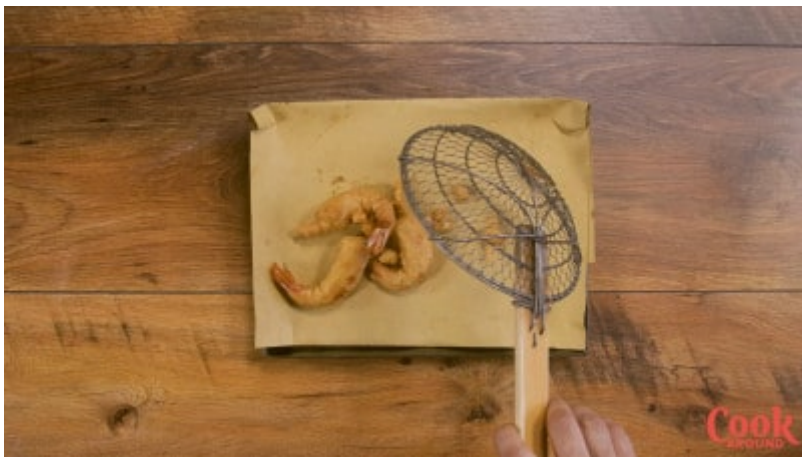
Tenendoli per la coda, immergete i gamberi nell'impasto.

Immergete, quindi, nell'olio. Friggere per circa 1 minuto finché diventano dorato.

Rimuoverli dall'olio e scolateli su di un foglio di carta da cucina.









CONSIGLIO

Vorrei proporli ad una cena tra amici, posso farli in anticipo?

Puoi farli ma ti consiglio di farli al momento, la frittura perde parecchio in bontà, col passare del tempo.

Potrei farli al forno?

Questa pastella è ideale per la frittura ma magari vengono bene anche al forno, puoi provare, noi non lo abbiamo mai fatto.