

SECONDI PIATTI

Gamberi con riso croccante

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

- 175gr di gamberi crudi
sgusciati e svenati
- 50gr di farina di grano
- 1 bianco d'uovo
- 600ml olio vegetale
- 175gr di riso croccante
- 900ml di brodo di pollo
- 50gr di piselli verdi surgelati
scongelati e affettati
- 75gr di funghi in scatola
affettati
- un pezzo di radice di bamboo in scatola da 5
cm affettato finemente
- 15gr di zucchero
- un pizzico di MSG
- 2 cipolle tritate finemente
- 3 cucchiaini di ketchup

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare i gamberi in una ciotola con della farina di grano e un bianco d'uovo. Scaldare l'olio in un wok a 180°C o fino a che un cubetto di pane si abbrustolisca in 30 secondi, e incorporare delicatamente il riso croccante. Questo dovrebbe scoppiettare e gonfiarsi immediatamente. (Se si usa una piccola casseruola o wok, farlo in due volte.) Rimuovere dall'olio e scolare su di un foglio di carta da cucina. Riscaldare l'olio e quindi incorporare i gamberi. Soffriggere delicatamente per circa 2 minuti, quindi rimuovere e scolare su di un foglio di carta assorbente, mantenere caldo. Buttare maggior parte dell'olio, lasciare 1 cucchiaio sul fondo. Scaldare il wok e versarci il brodo di pollo. Portare a bollitura, quindi aggiungere i piselli verde, i funghi a fettine, radici di bamboo, sale, zucchero, MSG, cipolle novelle e ketchup e sobbollire per 4-5 minuti. Quando sono pronti per servirli, metterli su di un letto di riso croccante e metterci sopra la zuppa. Servire immediatamente.

NOTE

Tempo di preparazione: 10 minuti Tempo di cottura: circa 10 minuti