

SECONDI PIATTI

Gamberi di cristallo

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

225gr di gamberi crudi
sgusciati e svenati
2 bianchi d'uovo
1 cucchiaio di vino cinese o sherry secco
un pizzico di zucchero
1 cucchiaino di sale
un pizzico di pepe bianco fresco
polverizzato
50gr di farina di grano
600ml di olio vegetale
un pezzo di radice di zenzero da 2
5 cm
sbucciata e tritata finemente
2 cipolle novelle
tritate finemente
25gr di piselli congelati
leggermente scottati e scolati
1 cucchiaio di brodo di pollo
qualche goccia di olio di sesamo

PREPARAZIONE

1 Mettere i gamberi in una ciotola con dei bianchi d'uovo, 1 cucchiaio di vino cinese, lo zucchero, ½ cucchiaino di sale, il pepe bianco, e 40gr di farina di grano. Miscelare tutti gli ingredienti insieme.

Scaldare l'olio in un wok. Aggiungere i gamberi e soffriggere delicatamente per 2 minuti, quindi rimuoverli dall'olio e scolarli su di un foglio di carta da cucina.

Buttare la maggior parte dell'olio, lasciandone abbastanza da ricoprire il fondo del wok.

Scaldare il wok, quindi aggiungere lo zenzero tritato finemente e le cipolle novelle.

Soffriggere per qualche secondo, quindi aggiungere il sale rimanente, i piselli, il vino, il pepe bianco, il brodo di pollo e la rimanente farina di grano. Mettere i gamberi di nuovo nel wok e scaldarli con la salsa. Versare in un piatto da portata scaldato e cospargere d'olio di sesamo. Servire immediatamente.

NOTE

Tempo di preparazione: 10 minuti Tempo di cottura: 5 minuti