

SECONDI PIATTI

## Gamberi di cristallo

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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  
1 pizzico di zucchero  
1 cucchiaino di sale  
1 pizzico di pepe bianco appena macinato  
50gr di farina di grano  
600ml di olio vegetale  
un pezzo da 2.5cm di radice di zenzero  
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 i bianchi d'uovo, 1 cucchiaino di vino cinese, lo zucchero, ½ cucchiaino di sale, il pepe bianco e 40gr di farina di grano. Miscelare il tutto insieme. Scaldare l'olio in un wok. Aggiungere i gamberi e soffriggere per circa 2 minuti, quindi rimuovere dall'olio e scolare su di un foglio di carta assorbente. Buttare la maggior parte dell'olio lasciandone una quantità sufficiente da coprire il fondo del wok, quindi aggiungere lo zenzero finemente tritato 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 nuovamente i gamberi nel wok per riscaldarli con la salsa.

Versare il tutto in un piatto da portata riscaldato e cospargere di olio di semi. Servire immediatamente.