

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 nuove
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.