

ANTIPASTI E SNACK

Gamberi in pastella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di gamberi argentini
2 uova
100 g di farina
50 g di parmigiano
1/2 bicchiere di acqua gassata
olio per friggere
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Prima di tutto lavare e sgusciare i gamberi eliminando il filo intestinale.



2 Preparare una pastella con le uova , sale e pepe, farina



3 parmigiano grattugiato



4 e acqua minerale



5 Deve diventare così



6 Versare i gamberi nella pastella.



7 Friggere i gamberi in abbondante olio.



8 Scolarli su carta assorbente.



