SECONDI PIATTI

Gamberi in tempura: la ricetta perfetta per una frittura croccante

LUOGO: Asia / Giappone

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 2 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

I **gamberi in tempura** sono un piatto tipico della cucina giapponese, conosciuta ormai in tutto il mondo. In questa **ricetta** i **gamberi freschi** vengono immersi in una pastella **leggera e friabile**, ottenuta con **farina di riso** e **acqua frizzante freddissima**.

La frittura dei gamberi in tempura avviene in olio bollente, lo shock termico tra l'acqua fredda utilizzata per la pastella per tempura e l'olio bollente, crea **una doratura perfetta** e un contrasto irresistibile tra la croccantezza esterna e la morbidezza del gambero all'interno.

Nella nostra ricetta vedremo insieme come preparare la tempura di gamberi perfetta

, abbiamo anche aggiunto un'idea per accompagnare i **gamberi fritti**: le **verdure in tempura da cuocere insieme ai crostacei**. In questo modo, **con poca fatica** e usando lo stesso olio di frittura porterai in tavola un secondo con il suo contorno.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

Frittura di gamberi
Baccalà fritto
Involtini primavera
Fiori di zucca in pastella
Frittelle di pesce

INGREDIENTI

GAMBERETTI 400 gr

CAROTE 200 gr

ZUCCHINE 200 gr

INGREDIENTI PER LA TEMPURA

FARINA DI RISO 200 gr

ACQUA FRIZZANTE freddissima - 300 ml

INGREDIENTI PER LA FRITTURA

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

SALE

PREPARAZIONE

1 Segui queste istruzioni per conoscere i segreti di una tempura croccante e saporita: inizia a pulire tutti gli ingredienti. I gamberi sono l'ingrediente che richiede più tempo, quindi sarebbe meglio dedicarsi subito alla loro pulizia.

Pulisci i gamberi privandoli di testa, carapace e midollino nero lasciando però attaccata la coda.

2 Lava, pela e taglia a bastoncini le carote.

Lava e togli le estremità alle zucchine e poi taglia anch'esse a bastoncini, della stessa dimensione dei bastoncini di carote.

3 Quando verdure e gamberi saranno puliti e pronti per la frittura, prendi una ciotola e mescola la farina di riso con l'acqua freddissima di frigo.

L'acqua va aggiunta a filo, poco per volta e miscelando costantemente con una frusta a mano. La pastella deve risultare di consistenza cremosa ma non liquida.

4 In un wok, o in una padella larga, metti una quantità di olio che possa friggere gli ingredienti per immersione. Quando l'olio sarà caldo inizia a passare gli ingredienti nella pastella e immergili per due, massimo tre minuti nell'olio.

5 quando le carote saranno cotte, scolale dall'olio e posizionale su un foglio di carta assorbente in modo che scolino l'olio in eccesso, aggiusta di sale.

Procedi allo stesso modo con le zucchine e infine con i gamberi.

Servi subito la tempura di gamberi e verdure.

Consigli

I gamberi in tempura possono essere serviti come antipasto, secondo piatto o finger food.
Sono perfetti accompagnati da salsa di soia, salsa agrodolce o maionese al wasabi.
Per una presentazione elegante, puoi disporre i gamberi in tempura su un letto di insalata verde o di verdure saltate in padella.