

ANTIPASTI E SNACK

Toast con gamberi alla Khmer Krom

LUOGO: *Asia / Cambogia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *8 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Num pang chien pa-kon ovvero toast di gamberi fritti. Una ricetta khmer dalle chiare influenze francesi.

INGREDIENTI

GAMBERI 500 gr

BAGUETTE 1

OLIO DI SEMI PER FRITTURA ½ tazze

PEPE NERO 1 pizzico

SALSA DI SOIA 1 cucchiaino da tè

ZUCCHERO 1 pizzico

FARINA DI MAIS GIALLO ½ cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

CIPOLLE DORATE 1

LATTUGA

MENTA

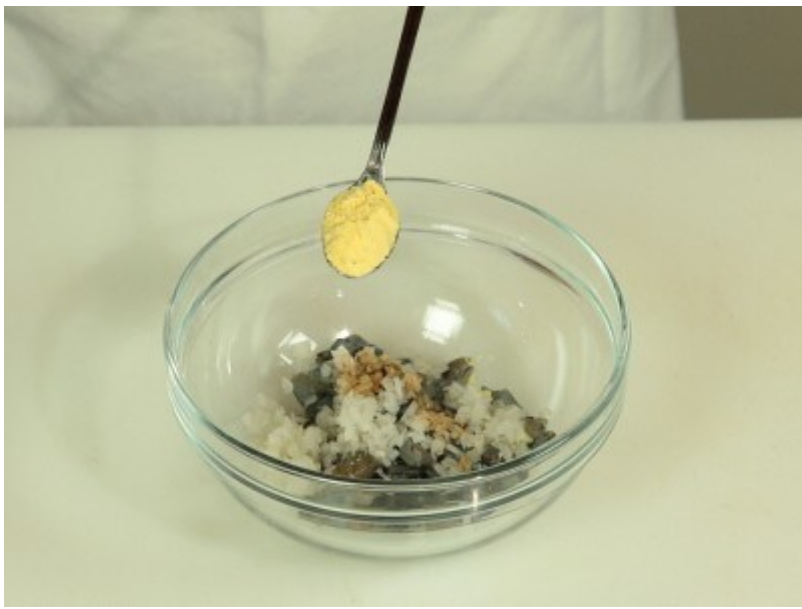
CETRIOLI facoltativo - 1

PREPARAZIONE

- 1 Fate marinare i gamberi con l'aglio, la cipolla, la salsa di soia, il pepe nero e lo zucchero in una ciotola.



- 2 Aggiungete la farina di mais fine ai gamberi e miscelate bene.



- 3** Disponete i gamberi appena marinati sulle fette di pane e mettete da parte. Scaldate bene dell'olio per frittura in una padella antiaderente, abbassate il fuoco a medio-basso e metteteci le fette di pane con i gamberi rivolti verso l'alto. Friggete la parte inferiore della fetta di pane fino a che diventi croccante.



- 4** A questo punto girate le fette di pane con la parte coi gamberi immersa nell'olio abbassando ulteriormente il fuoco.



- 5 Quando la parte con i gamberi è cotta, rimuovete le fette di pane e disponetele su di un foglio di carta assorbente per assorbire l'olio in eccesso.
Servite l'antipasto caldo o tiepido con salsa hoisin oppure con lattuga, foglie di menta, cetrioli affettati e immersi in salsa dolce di pesce.

NOTE

Questa è una autentica ricetta Khmer Krom influenzata dalla cucina francese. E' costituito da fette di pane francese dorate e croccanti con gamberi marinati