

SECONDI PIATTI

## Gamberoni alla chin

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



### INGREDIENTI

500 g di gamberoni grossi  
3 cucchiaini di salsa di soia  
2 spicchi d'aglio  
1 cucchiaino di zucchero  
2 cipolline verdi fresche  
1 cucchiaino di sherry secco  
olio di semi.

### PREPARAZIONE

- 1 Marinare bene per un'ora i gamberoni con la salsa di soia, l'aglio spremuto e lo zucchero. A parte tagliare le cipolline fine fine. Buttare i gamberoni in una padella con olio molto caldo, a fuoco vivace, girare continuamente per un minuto circa. Verso la fine spruzzare lo sherry. Aggiungere le cipolline, rimescolare sempre a fuoco alto per pochi secondi e servire.