

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.