

SECONDI PIATTI

Gamberoni e porri alla cinese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gamberoni e porri alla cinese

INGREDIENTI

GAMBERONI 1 kg
PORRI 2
MIRIN (SAKÉ DOLCE) 2 cucchiari da tavola
SALSA DI SOIA 3 cucchiari da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½
ZENZERO fresco, di circa 2 cm - 1
OLIO DI SEMI 3 cucchiari da tavola
BRODO DI PESCE 1 mestolo
FECOLA DI PATATE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i gamberoni e porri alla cinese, prima di tutto: pulite bene i gamberoni, passateli sotto l'acqua fredda, eliminate la testa e il carapace, e lasciateli completi di coda, incidete il dorso ed eliminate il filo nero intestinale.
- 2 Pulite i porri, eliminate la parte verde e affettateli per il senso della lunghezza, ottenendo

così, delle listarelle.

Affettate finemente anche il peperoncino e lo zenzero a bastoncini.

3 Scaldate l'olio in un wok o in una padella alta e, fatevi soffriggere i porri, il peperoncino e lo zenzero, per pochissimo tempo.

Quando i porri si saranno ben colorati, unite nella padella anche i gamberoni e, fateli saltare per un paio di minuti, a fuoco sostenuto.

4 Mantenendo sul fuoco il tutto, condite e insaporite i gamberoni e porri: con 3 cucchiai di salsa di soia, 2 cucchiai di Mirin, 1 mestolo di brodo di pesce e 1 cucchiaino di fecola di patate, fatta sciogliere in una tazzina di acqua fredda.

5 Lasciate addensare per pochi istanti la salsa, quindi servite i gamberoni e porri alla salsa cinese caldi.