

SECONDI PIATTI

# Gamberoni fritti con molliche di pane

---

LUOGO: [Asia](#) / [Cina](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [3 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Se volete stupire i vostri ospiti con qualcosa di veramente speciale, i gamberoni fritti con molliche di pane è la ricetta giusta per voi.

Semplici da fare, sono gustosissimi, perfetti per una serata tra amici. Scommettiamo che non ne resterà nemmeno uno? Le molliche di pane rendono la panatura ancora più stuzzicante e croccante e l'effetto è decisamente super!

Una bella idea anche per riciclare il pane raffermo. Che ne dite la provate con noi?? I gamberoni fritti con molliche di pane sono deliziosi e stuzzicanti il

secondo perfetto da portare a tavola quando volete stupire i vostri cari con qualcosa di sfizioso, oppure semplicemente preparare per voi stessi un piatto particolare e insolito. Provate a realizzare questa ricetta con noi, seguendo il nostro passo passo e verranno ottimi!

Se vi piacciono i crostacei questa è la ricetta giusta per voi, verranno in maniera perfetta croccanti fuori e morbidi dentro, proprio come li mangiate al ristorante!

Se amate poi questo ingrediente ecco per voi altre ricette con i gamberoni davvero squisite:

[gamberoni gratinati](#)

[gamberoni al forno](#)

[gamberoni e patate](#)

## INGREDIENTI

GAMBERONI 8

PANKO

FARINA + un pizzico - 50 gr

5 SPEZIE 1 cucchiaino da tavola

ALBUME D'UOVO 3

OLIO DI SEMI

FIOCCHI DI SALE

## PREPARAZIONE

- 1 *Quando volete realizzare la ricetta dei gamberoni fritti con molliche di pane, per prima cosa dovete mescolare alla farina 1 cucchiaino di 5 spezie.*



**2** Fatto ciò, sbattete leggermente gli albumi con un pizzico di farina.



**3** A questo punto passate i gamberoni nella farina speziata poi nell'albume ed in fine nel panko o nelle briciole di

pane.





4 Friggere in olio caldo 180° fino a doratura , circa un minuto.

Scolate l'olio in eccesso su carta assorbente e regolate di sale.



