

SECONDI PIATTI

# Tempura di gamberoni con salsa aioli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **Tempura di gamberoni** e salsa aioli è ottima quando si vuole stupire parenti e amici con qualcosa di sfizioso e saporito. Fare questa ricetta è molto semplice e vi serviranno pochissimi ingredienti per farla ottima. L'unica accortezza è quella di friggere in olio profondo e ben caldo in modo da dorare i gamberi in maniera uniforme. Provate questa versione arricchita con la salsa aioli e vedrete che bontà! Se amate i gamberi inoltre vi proponiamo di cucinarli anche [gratinati](#): buonissimi!

## INGREDIENTI

GAMBERONI 20  
SPICCHIO DI AGLIO 4  
MAIONESE 6 cucchiaini da tavola  
SALE  
OLIO DI ARACHIDI

## PER LA TEMPURA

FARINA 150 gr  
ACQUA GASSATA molto fredda -

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della **Tempura di gamberoni** e salsa aioli, schiacciate in un mortaio gli spicchi d'aglio sbucciati fino a ridurli in purea.



- 2 Unite alla pasta d'aglio appena realizzata della maionese ed amalgamate i due ingredienti.



- 3 Riunite in una ciotola la farina e versate tanta acqua frizzante quanta ne serve per ottenere una pastella piuttosto liquida ma che, se immergete un cucchiaino, lo rivesta completamente.



**4** Mettete a scaldare abbondante olio per frittire.

Quando l'olio sarà ben caldo, passate le code di gamberoni nella pastella e tuffatele direttamente nell'olio bollente.





**5** Lasciate friggere le code di gambero fino a quando la pastella risulti gonfia, dorata e croccante.

Una volta fritti, salate leggermente le code di gamberoni in tempura.

Disponete le code di gamberoni nei piatti da portata e accompagnateli con ciotoline della salsa aioli preparata precedentemente.



## CONSIGLIO

Questa pastetta è buona anche per le verdure?

Sì assolutamente è ottima!

**Potrei anticiparmi e poi riscaldare in forno?**

Lo puoi fare, ma il fritto a mio avviso è buono caldo!

**Posso fare questa ricetta anche con i gamberi più piccoli?**

Si va benissimo!