

SECONDI PIATTI

# Tempura

---

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



## 220 G CIRCA TRA GAMBERI E VERDURE

asparagi

patate americane

piselli tenerissimi con buccia

foglie di salvia e rucola

45 g di farina per tempura oppure farina 0

75 g di acqua freddissima

olio di semi per friggere.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Preparare verdure e gamberi: lavarli ed asciugarli con uno strofinaccio pulito. Infilzare i gamberi con degli stuzzicadenti per farli rimanere dritti.





**3** Mescolare l'acqua molto fredda con la farina fino a formare un composto un po' granuloso.

Portare l'olio per frittura a 180°C.



4 Intingere, uno per volta, le verdure ed i gamberi nella pastella e depositarli nell'olio bollente.

Vanno subito rigirati.

Metterli sulla gratella a sgocciolare.





5 Impiattare subito.

Da servire caldissima, inzuppata in daikon: grande ravanello bianco grattugiato e con un po' di salsa di soya.



- 6 Il preparato per tempura è composto da farina, grassi vegetali, rosso d'uovo liofilizzato, lievito in polvere, coloranti alimentari, fermenti.



- 7 La farina 0 in sostituzione non pregiudica il risultato.  
In mancanza del daikon salare.

