

ANTIPASTI E SNACK

Toast di gamberi al sesamo

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

25gr di grasso di maiale
sminuzzato
125gr di gamberi sgucciati
sminuzzati
1 bianco d'uovo sbattuto leggermente
un pizzico di sale
un pizzico di pepe bianco fresco
polverizzato
un pizzico di MSG
3 cucchiaini di farina di grano
2 fettine sottili di pane bianco
senza crosta
75gr di semi di sesamo
600ml di olio vegetale.

PREPARAZIONE

1 Miscelare insieme in una ciotola il grasso di maiale, i gamberi, i bianchi d'uovo, il sale, il pepe, il MSG e la farina di grano. Cospargere questa miscela sulle fette di pane. Mettere i semi di sesamo su di un piatto piano, quindi schiacciarci sopra le fette di pane ed i gamberoni fino a che siano ben ricoperti dai semi.

Scaldare l'olio in un wok a 180°C o fino a che un cubetto di pane si abbrustolisca in 30 secondi. Immergere delicatamente i toast di gamberi e friggere per 5 minuti mantenendoli immersi. Estrarre e scolare su di un foglio di carta da cucina, quindi tagliarne ciascuno in pezzi da 4 dita. Servirli caldi.

NOTE

Tempo di preparazione: 15 minuti Tempo di cottura: 5 minuti