

SECONDI PIATTI

Frittura di gamberi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Scopri la ricetta della frittura di gamberi con salsa al mango, un piatto croccante e dal sapore esotico. La dolcezza del mango si combina perfettamente con i gamberi fritti, creando un mix di sapori irresistibile.

COME FARE LA FRITTURA DI GAMBERI

1 Per cucinare la frittura di gamberi, come prima cosa prepariamo la salsa di mango.

Lava e pela il mango, taglia la polpa grossolanamente e mettila in una ciotola. Con uno spelucchino sbuccia la radice di zenzero fresca e grattugialo abbondantemente sopra la polpa di mango.





2 Adesso aggiungi alla frutta un bel filo di olio extravergine di oliva e frulla tutto con un

mixer ad immersione. Su un tagliere, con un coltello, trita grossolanamente il peperoncino e l'erba cipollina.





3 Unisci il peperoncino e l'erba cipollina tritata al resto degli ingredienti e mescola tutto, metti la salsa in una ciotola, coprila con della pellicola da cucina e metti da parte mentre ti occupo delle code di gambero.

Dopo averli sciacquati in acqua corrente fredda, scola i gamberi e toglili il carapace, successivamente rimuovi anche il filo dell'intestino, per questa operazione aiutati con la punta di un coltellino.





- 4 Sciacqua nuovamente i gamberi sotto acqua corrente e tamponali con carta assorbente, poi prepara le ciotoline per la panatura: in una metti la farina, in una sguscia le uova, poi sbattile con un pizzico di sale e di pepe, in un'altra ciotola metti il panko e nell'ultima sistema i corn flakes. Prendi una coda di gambero e passala prima nella farina, poi nell'uovo.





5 Passa la coda di gambero nel panko e fallo aderire bene, passa nuovamente il crostaceo

nell'uovo, infine rotolalo nei corn flakes. Ripeti questa sequenza per tutte le code di gamberi che restano, man mano che le prepari sistemale in attesa su un vassoio, cercando di non sovrapporle.





- 6 Scalda abbondante olio di semi di arachide in un tegame capiente fino a raggiungere i 165°C. Friggi massimo 3 code di gambero alla volta, in questo modo la temperatura dell'olio non si abbasserà troppo. Scola le code di gamberi appena prenderanno colore, al massimo 2 minuti e ponile su carta assorbente, aromatizza la frittura di gamberi con la scorza grattugiata di un lime e servila accompagnata con una ciotola di salsa al mango, in modo che ogni commensale possa raccoglierla usando il gambero stesso come se fosse un cucchiaino.





FRITTURA DI GAMBERI CON SALSA AL MANGO: UN ABBINAMENTO

La frittura di gamberi con salsa al mango è un piatto che unisce il croccante sapore dei gamberi fritti alla freschezza e dolcezza della salsa a base di mango. Questo abbinamento esotico rende la ricetta perfetta per chi ama combinare sapori diversi, creando un contrasto irresistibile tra la consistenza croccante dei gamberi e la morbidezza fruttata del mango. Facile da preparare, questo piatto è ideale sia come antipasto sfizioso sia come portata principale per un pranzo o una cena importante.

La salsa al mango, dal gusto dolce e leggermente acidulo, esalta il sapore delicato dei gamberi, creando un'esperienza culinaria unica e sofisticata.

COME CONSERVARE LA FRITTURA DI GAMBERI

La frittura di gamberi è migliore se consumata subito dopo la cottura, per garantire che i gamberi mantengano la loro croccantezza. Tuttavia, se avanza, puoi conservarli in frigorifero per un massimo di un giorno, chiusi in un contenitore ermetico. Prima di servirli nuovamente, ti consigliamo di riscaldarli in forno a bassa temperatura per qualche minuto, così da mantenere la croccantezza. La salsa al mango può essere conservata in frigorifero per 2-3 giorni in un barattolo ermetico. Prima di servirla, lasciala tornare a temperatura ambiente per esaltarne il sapore fresco.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi riutilizzare la salsa al mango avanzata come condimento per insalate o accompagnamento per altre pietanze di pesce o carne. Puoi anche utilizzarla per insaporire tacos di pesce o come topping per crostini. Se ti avanzano i gamberi fritti, puoi spezzettarli e aggiungerli a una frittata di pesce o a un'insalata di mare per un piatto nuovo e gustoso. Gli ingredienti principali come mango e gamberi sono versatili e possono essere utilizzati anche in piatti come ceviche o poke bowl.