

ANTIPASTI E SNACK

Gamberi in pastella profumati al curry

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Gamberi in pastella profumati al curry, ovviamente si tratta di gamberi fritti dopo essere stati passati in una bella pastella ricca con aggiunta non solo del curry che la caratterizza ma anche di un bell'uovo per conferire più corpo e struttura.

La realizzazione di questi gamberi è semplicissima, forse il passaggio più antipatico è quello di sgusciarli e pulirli dal budello intestinale...da qui in poi è tutta discesa.

INGREDIENTI

GAMBERI 500 gr

FARINA 150 gr

UOVA 1

LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO 1

cucchiaino da tè

CURRY 1,5 cucchiaini da tè

ACQUA GASSATA 1 bicchiere

SALE 1 pizzico

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PREPARAZIONE

1 Fate scaldare l'olio di semi per frittura in una padella dai bordi alti.



2 Pulite i gamberi conservandone solo le code, puliteli anche dal budello intestinale posto sul dorso del crostaceo.



3 Preparate la pastella riunendo semplicemente la farina e l'uovo in una ciotola e mescolando i due ingredienti.



4 Aggiungete il sale, il curry, l'acqua ed il lievito e mescolate nuovamente il tutto.





- 5 Passate i gamberi nella pastella prima di friggerli in olio bollente scolando la pastella in eccesso.



6 Quando sono ben dorati, prelevate i gamberi dall'olio, fateli asciugare dall'olio in eccesso e serviteli aggiungendo un pizzico di sale.

