

ANTIPASTI E SNACK

Crostini di gamberetti

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

1 cipollotto
60 g di castagne d'acqua
200 g di gamberetti sgucciati
1 uovo
2-3 cucchiari di acqua fredda
9 fette di pane in cassetta
 $\frac{3}{4}$ di tazza di semi di sesamo
olio per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 Tritate nel mixer il cipollotto, le castagne d'acqua. Aggiungete i gamberetti, l'uovo e l'acqua. Lavorate il composto fino ad ottenere un impasto omogeneo e leggero. Spalmate il composto sulle fette di pane. Immergetele nei semi di sesamo. Friggete in olio ben caldo. Una volta dorate, rigirate le fette, friggetele brevemente dall'altro lato, sgocciolatele e asciugatele sulla carta assorbente. Serviteli caldo con una salsa agrodolce.