

SECONDI PIATTI

## Foo yung di gamberetti

LUOGO: *Asia / Cina*

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



### INGREDIENTI

- ¾ di tazza di funghi cinesi
- ¾ di tazza di castagne d'acqua
- 6 uova
- 1 tazza di gamberetti crudi sgusciati e tritati
- 1 tazza di cipolla tritata
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 4 cucchiaini di brodo di pollo
- 1 cucchiaio di maizena
- ¾ di cucchiaino di zucchero.

### PREPARAZIONE

- 1 Battete le uova in una ciotola, unitevi i funghi e le castagne d'acqua affettati sottili, i gamberetti, le cipolle e battete ancora finché il composto è denso. Aggiungete 2 cucchiaini di salsa di soia e mescolate bene. Mette un po' d'olio in un padella a bordi bassi, scaldatelo. Versatevi il composto e cuocete come una frittata piatta, dalle due parti. Passate la

frittata in un piatto. Per la salsa, riunite in una casseruolana il cucchiaino rimanente di salsa di soia, il brodo, la maizena, lo zucchero; cuocete a calore dolce, mescolando, fino ad avere una salsetta densa e liscia. Versatela sulla frittata, servite caldo.