

SECONDI PIATTI

Frittata di gambero Fu Yung

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



6 UOVA, 1/2 TAZZA DI GAMBERI TRITATI (O CARNE DI GRANCHIO O GAMBERETTI), 4 FUNGHI NERI SECCHI (IMMERSI IN ACQUA LAVATI E SMINUZZATI), 1 TAZZA DI GERMOGLI DI FAGIOLI O RADICI DI BAMBOO SMINUZZATE, 1/3 TAZZA DI CIPOLLE NOVELLE TRITATE, 1 CUCCHIAIO DI SALSA DI SOIA LEGGERA, 2 CUCCHIAINI DI SALE, 1/2 ACQUA FREDDA, 8 CUCCHIAI DI OLIO. SALSA FACOLTATIVA

Prepararla con 1 tazza di brodo di pollo e 1 cucchiaino di sale. Portare a bollitura e far addensare con 1 cucchiaino di pasta di amido di grano (1 cucchiaino di acqua fredda e 1 cucchiaino di amido di grano)

PREPARAZIONE

1 Sbattere le uova finché la consistenza sia simile a quella della schiuma di uno shampoo, aggiungere 1 cucchiaino di sale e ½ tazza di acqua fredda, miscelare ancora. Scaldare 6 cucchiai d'olio in una pentola per frittura, incorporare i gamberi tritati, i funghi tritati, i germogli di fagioli (o radici di bamboo) e le cipolle novelle tritate. Aggiungere la salsa di soia e 1 cucchiaino di sale. Soffriggere per circa 1 minuto a fuoco alto.

Versare 2 cucchiai di olio sulle pareti della casseruola e aggiungere il preparato d'uova per amalgamare bene gli ingredienti fritti. Lasciar cuocere accuratamente, quando è pronto girare dall'altra parte e lasciar friggere da entrambi i lati fino a doratura.

Rimuovere dalla casseruola e mettere su di un piatto da portata caldo. Servire immediatamente.

Facoltativo: Preparare la salsa e versarcela sopra prima di servire.