

SECONDI PIATTI

## Gamberi allo zenzero

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *3 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



### INGREDIENTI

GAMBERI 8  
ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaio da  
tavola  
UOVA 2  
FARINA 00 90 gr  
LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO per  
preparazioni salate - 3 gr  
SALE  
ACQUA GASSATA FREDDA 150 ml  
OLIO DI SEMI

Se amate le ricette dal gusto etnico e asiato, siete dipendenti dalle spezie e dagli ingredienti insoliti, dovete allora assolutamente provare la ricetta dei **gamberi allo zenzero**.

Si tratta infatti di una ricetta che profuma di Asia ma che incontra assolutamente il gusto nostrano perché lo zenzero regala al gambero fritto solo una marcia in più.

Fare i gamberetti in pastella con lo zenzero non è assolutamente difficile, seguendo il nostro procedimento la frittura verra perfetta, asciutta e per niente unta.

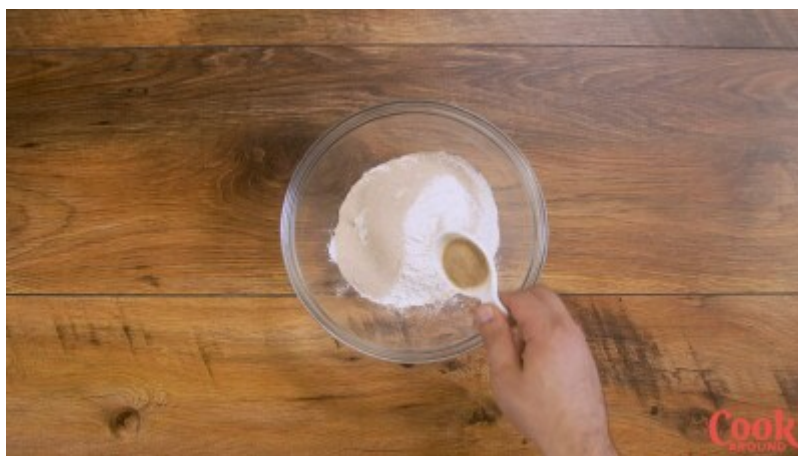
Ecco la ricetta, provatela e fateci sapere se vi è piaciuta! Qualora cercaste altre pietanze sfiziose con questi crostacei, vi invitiamo a provare queste altre ricette con i gamberi:

Brandy  
gamberi all'arancia  
gamberi in terracotta

# Preparazione

- 1 Per fare la ricetta dei gamberi allo zenzero in un recipiente mettete l'acqua, la farina, il lievito istantaneo, il sale, lo zenzero.

Sbattete le uova e miscelate il tutto per ottenere una pastella leggera.





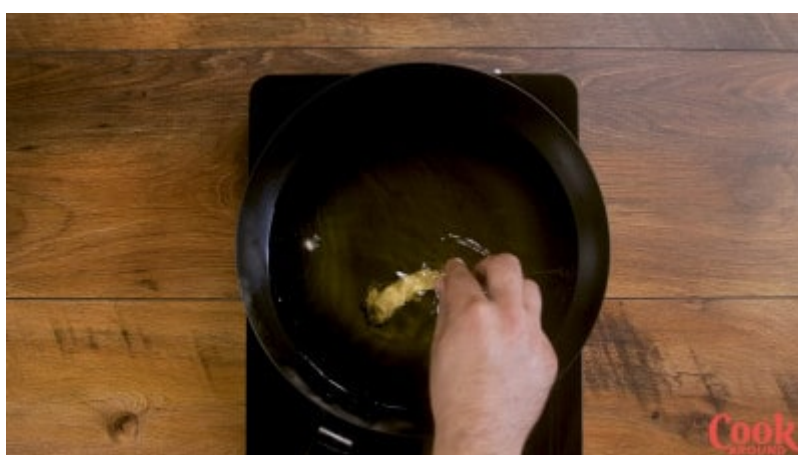
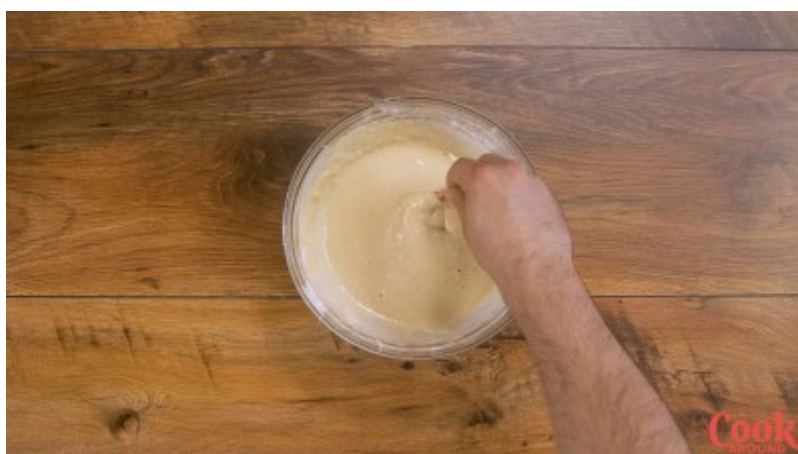
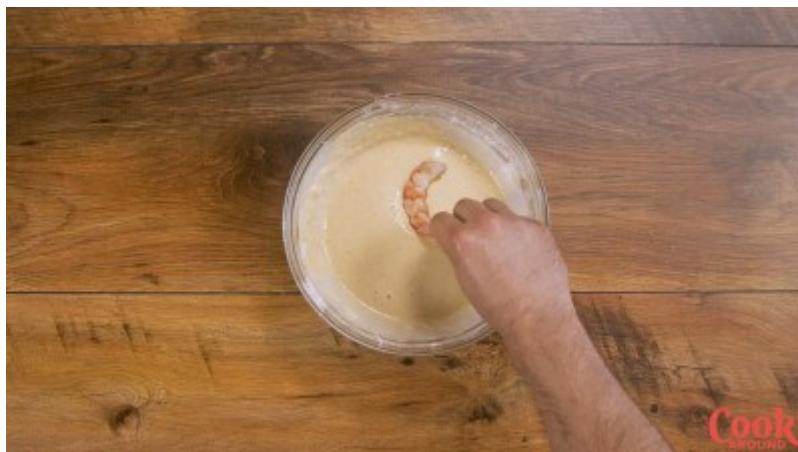


**2** Fatto ciò, in una padella adeguata fate scaldare l'olio fino a portarlo a 180°C.

Tenendoli per la coda, immergete i gamberi nell'impasto.

Immergete, quindi, nell'olio. Friggere per circa 1 minuto finché diventano dorato.

Rimuoverli dall'olio e scolateli su di un foglio di carta da cucina.







Consiglio