

ANTIPASTI E SNACK

# Gamberi in pastella con salsa di aceto balsamico

di: *fabyred*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## PER LA PASTELLA

250 g di farina

200 ml di vino bianco

2 cucchiaini di olio di semi

2 albumi montati a neve.

500 g di gamberetti puliti ma con la coda

30 ml di aceto balsamico

30 ml di olio di oliva

abbondante olio di semi per la frittura.

## PREPARAZIONE

- 1 Per la pastella: in una ciotola incorporate alla farina l'olio, aggiungete il vino bianco e poi gli albumi montati a neve e mescolare dal basso verso l'alto.

In una padella mettete l'olio e portate a temperatura (deve essere caldo ma non bollente).

Passate i gamberi nella pastella tenendoli per la coda e friggere, fateli sgocciolare sopra della carta assorbente.

In una ciotola emulsionare l'aceto con l'olio di oliva e poco sale.

Servite i gamberetti con la salsa.

