

SECONDI PIATTI

Gamberi in tempura

LUOGO: [Asia](#) / [Giappone](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [2 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **gamberi in tempura** sono un piatto tipico della [cucina giapponese](#), conosciuta ormai in tutto il mondo. In questa **ricetta** i **gamberi freschi** vengono immersi in una [pastella](#) **leggera e friabile**, ottenuta con **farina di riso** e **acqua frizzante freddissima**.

La **frittura dei gamberi in tempura** avviene in **olio bollente**, lo shock termico tra l'acqua fredda utilizzata per la pastella per tempura e l'olio bollente, crea **una doratura perfetta** e un contrasto irresistibile tra la croccantezza esterna e la morbidezza del gambero all'interno.

Nella nostra ricetta vedremo insieme come preparare la tempura di gamberi perfetta, abbiamo

anche aggiunto un'idea per accompagnare i **gamberi fritti: le verdure in tempura da cuocere insieme ai crostacei.** In questo modo, **con poca fatica** e usando lo stesso olio di frittura porterai in tavola un secondo con il suo contorno.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Frittura di gamberi](#)

[Baccalà fritto](#)

[Involtini primavera](#)

[Fiori di zucca in pastella](#)

[Frittelle di pesce](#)

INGREDIENTI

GAMBERETTI 400 gr

CAROTE 200 gr

ZUCCHINE 200 gr

INGREDIENTI PER LA TEMPURA

FARINA DI RISO 200 gr

ACQUA FRIZZANTE freddissima - 300 ml

INGREDIENTI PER LA FRITTURA

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

SALE

PREPARAZIONE

1 Segui queste istruzioni per conoscere i segreti di una tempura croccante e saporita: inizia a pulire tutti gli ingredienti. I gamberi sono l'ingrediente che richiede più tempo, quindi sarebbe meglio dedicarsi subito alla loro pulizia.

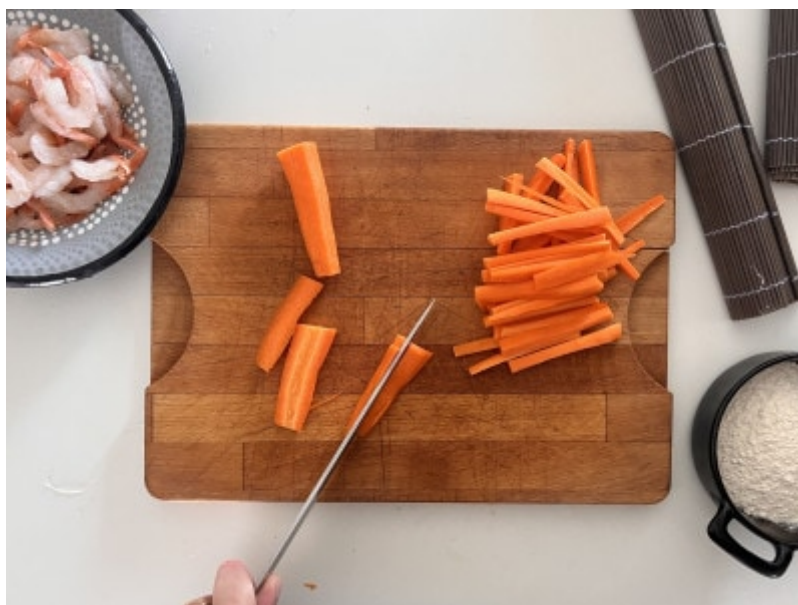
Pulisci i gamberi privandoli di testa, carapace e midollino nero lasciando però attaccata la coda.





2 Lava, pela e taglia a bastoncini le carote.

Lava e toglì le estremità alle zucchine e poi taglia anch'esse a bastoncini, della stessa dimensione dei bastoncini di carote.



3 Quando verdure e gamberi saranno puliti e pronti per la frittura, prendi una ciotola e mescola la farina di riso con l'acqua freddissima di frigo.

L'acqua va aggiunta a filo, poco per volta e miscelando costantemente con una frusta a mano. La pastella deve risultare di consistenza cremosa ma non liquida.



- 4 In un wok, o in una padella larga, metti una quantità di olio che possa friggere gli ingredienti per immersione. Quando l'olio sarà caldo inizia a passare gli ingredienti nella pastella e immergili per due, massimo tre minuti nell'olio.



5 quando le carote saranno cotte, scolale dall'olio e posizionale su un foglio di carta assorbente in modo che scolino l'olio in eccesso, aggiusta di sale.

Procedi allo stesso modo con le zucchine e infine con i gamberi.

Servi subito la tempura di gamberi e verdure.





CONSIGLI

I gamberi in tempura possono essere serviti come antipasto, secondo piatto o finger food.

Sono perfetti accompagnati da salsa di soia, salsa agrodolce o maionese al wasabi.

Per una presentazione elegante, puoi disporre i gamberi in tempura su un letto di insalata verde o di verdure saltate in padella.