

SECONDI PIATTI

# Gamberi in tempura

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

GAMBERI 600 gr

FARINA 150 gr

ACQUA

GHIACCIO

OLIO DI ARACHIDI 1 l

## PREPARAZIONE

**1** Prendete i gamberi, togliete la testa, sgusciateli lasciando la coda.



**2** Incidete i gamberi lungo la schiena e rimuovete il filo nero.

Partendo dalla testa verso la coda schiacciate delicatamente la polpa, vedrete che così facendo il gambero si allungherà.



**3** Riponete i gamberi così preparati in un contenitore che dovrete ricoprire con della pellicola trasparente.

Preparate la pastella per la tempura miscelando la farina con tanta acqua e ghiaccio quanto basti per ottenere una pastella piuttosto liquida.



- 4 Passate velocemente i gamberi nella pastella affinché ne vengano completamente ricoperti.



5 Quindi prendetene uno per la coda e muovetelo avanti e indietro nell'olio bollente 3-4 volte prima di lasciarlo, questo vi permetterà di mantenere i gamberi belli dritti.



6 Una volta fritti tutti i gamberi, impiattate e servite con della salsa per tempura.