

ANTIPASTI E SNACK

## Gamberi pastellati con salsa agrodolce

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + *30 MINUTI DI MARINATURA*

---



I gamberi pastellati con salsa agrodolce sono un piatto sfida, di quelle imprese che vanno affrontate con attenzione ai dettagli e entusiastica volontà! È un piatto di appartenenza etnica, davvero delizioso e profumato, un mix di sapori che vi catapulterà dalla vostra cucina dritti dritti sul cielo d'oriente! Un piatto tipico della [cucina cinese](#).

PASSATA DI POMODORO 2 cucchiaini da  
tavola

ACETO DI VINO BIANCO 3 cucchiaini da  
tavola

SALSA DI SOIA 4 cucchiaini da tè

SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO DI CANNA 3 cucchiaini da  
tavola

PEPERONI VERDI 1

SALSA CHILI

BRODO VEGETALE 300 ml

MAIZENA 2 cucchiaini da tè

## PREPARAZIONE

- 1 Prendete i gamberi, puliti sgusciati ed eviscerati, praticate un'incisione nel mezzo e aiutandovi con un coltello a lama larga schiacciateli per allargarli un pochino e metteteli in una pirofila.





- 2 Incorporate uno spicchio d'aglio schiacciato, lo zenzero grattugiato, il vino di riso cinese o sherry secco, i cipollotti affettati finemente, l'olio di sesamo e la salsa di soia chiara. Coprite con la pellicola e lasciate marinare per 30 minuti.





- 3** Nel frattempo preparate la salsa in agrodolce: prendete una casseruola e metteteci la passata di pomodoro, l'aceto di vino bianco, il peperone verde pulito dai filamenti interi e tagliato a pezzetti, lo zucchero di canna, la salsa di soia chiara, la maizena, coprite con il brodo vegetale, il succo di limone, infine la salsa chili e fate bollire per circa 5 minuti.





- 4 A questo punto preparate la pastella: prendete le uova e separate il tuorlo dall'albume, montate l'albume e aggiungete la farina e la maizena un po' per volta e in pari quantità per capire quanto coloso diventa il composto.

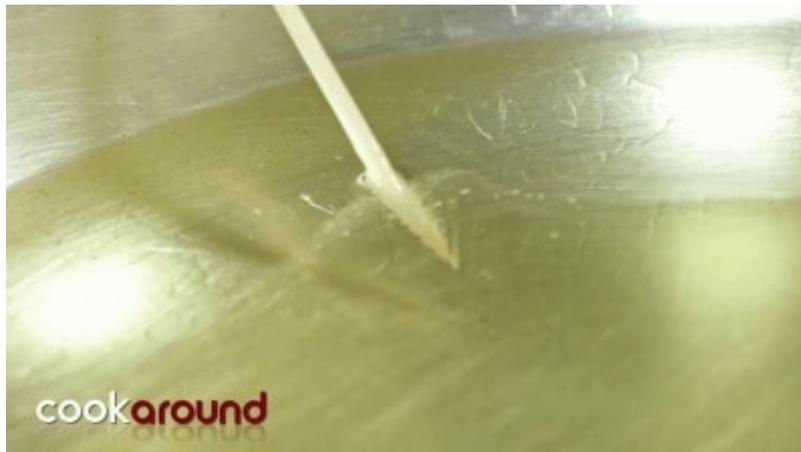


**5** Quando vedete che la pastella si è addensata aggiungete un pizzico di sale.



**6** Mettete una padella sul fuoco con l'olio di semi di arachidi e fate prendere calore.

L'olio sarà pronto per la frittura quando si formeranno tante bollicine intorno ad uno spiedino che avrete immerso nell'olio stesso.



- 7** Prendete i gamberi, asciugateli con carta assorbente, passateli nella pastella e tuffateli nell'olio ben caldo.





8 Spegnete il fuoco e scolate i gamberi dall'olio in eccesso.

Servite i gamberi pastellati accompagnati dalla salsa in agrodolce.

