

ANTIPASTI E SNACK

Gamberi tostati alla Khmer Krom

LUOGO: Asia / Cambogia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1/2kg di gamberi sgusciati e svenati e tagliati a pezzetti

1 filone di pane francese di 1 giorno affettato in fette da ½ cm

½ tazza di olio da frittura

¼ cucchiaino di pepe nero

½ cucchiaino di salsa di soia

¼ cucchiaino di zucchero

½ cucchiaino di farina di mais fine

1 spicchio d'aglio tritato

¼ tazza di cipolla gialla dolce tritata

lattuga

foglie di menta

cetriolo affettato (facoltativo)

PREPARAZIONE

1 Miscelare i gamberi con l'aglio, la cipolla, la salsa di soia, il pepe nero e lo zucchero in una ciotola. Aggiungere la farina di mais fine ai gamberi e miscelare bene.

Disporre i gamberi appena marinati sulle fette di pane e mettere da parte.

Scaldare una padella antiaderente con dell'olio da frittura all'interno ad alta temperatura.

Abbassare il fuoco a medio-basso e metterci le fette di pane con i gamberi verso l'alto.

Friggere la parte inferiore della fetta di pane fino a che diventi croccante, quindi girare le fette di pane con la parte coi gamberi immersa nell'olio abbassando ulteriormente il fuoco.

Quando la parte con i gamberi è cotta, rimuovere le fette di pane e disporle su di un foglio di carta assorbente per assorbire l'olio in eccesso.

2 Servire caldo o tiepido con salsa hoisin oppure si possono servire con lattuga, foglie di menta, cetrioli affettati e immersi in salsa dolce di pesce.

NOTE

Questa è una autentica ricetta Khmer Krom influenzata dalla cucina francese. E' costituito da fette di pane francese dorate e croccanti con gamberi marinati