

ANTIPASTI E SNACK

Pakong chomcak - Polpettine di gamberi grigliati

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Pakong chomcak ovvero delle polpettine di gamberi marinati e grigliati. Un piatto ottimo come antipasto ma anche servito come piatto principale.

INGREDIENTI

GAMBERI 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPE NERO

SALE

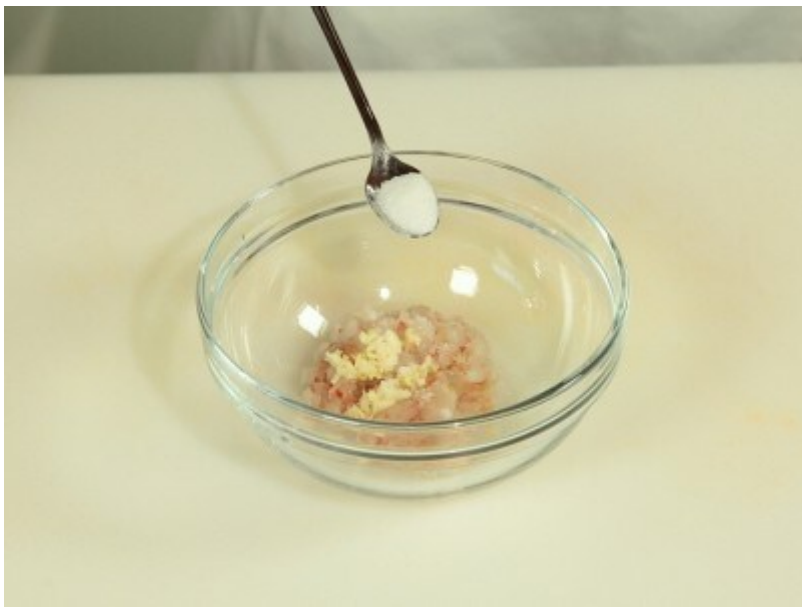
ZUCCHERO ½ cucchiaini da tè

FARINA DI MAIS GIALLO 1 cucchiaino da tavola

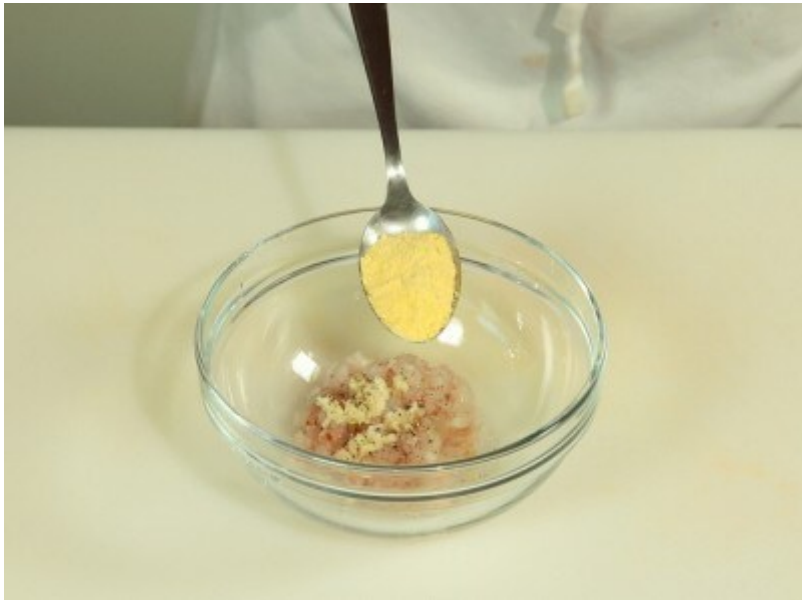
OLIO DI SEMI 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

1 In una grossa ciotola, miscelate i gamberi tritati, l'aglio, il sale, lo zucchero e il pepe nero.



2 Aggiungere la farina fine di mais e l'olio ed amalgamate bene.



3 Prendete con un cucchiaio un po' di questo impasto di gamberetti e fatene una polpettina con le mani, continuate con questa operazione fino ad esaurimento del composto. Prendete uno spiedino di bamboo e infilate le polpettine. Usate i palmi delle vostre mani per schiacciare le polpettine ed allungarne la forma. Grigliate gli spiedini di gamberetti a bassa temperatura fino a doratura.



4 Servite caldi con salsa di arachidi.