

SECONDI PIATTI

Gamberoni all'aglio in salsa piccante

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Singapore*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

- GAMBERONI crudi - 1 kg
- ZENZERO fresco grattugiato - 3 cucchiari da tè
- PEPERONI ROSSI tagliato a dadini - 1
- SEDANO a dadini - 1 costa
- SALSA DOLCE DI PEPERONCINO 1 cucchiaino da tavola
- SALSA HOISIN 1 cucchiaino da tavola
- SUCCO DI LIME 2 cucchiaini da tavola
- ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè
- OLIO DI ARACHIDI 2 cucchiaini da tavola
- SPICCHIO DI AGLIO schiacciati - 2

PREPARAZIONE

- 1 Togliete ai gamberi il guscio ed il filamento scuro, lasciando intatta la coda. Metteteli in una ciotola (non di metallo) con l'aglio.



- 2 Mescolate e lasciate da parte.

Scaldate il wok e unite un cucchiaio di olio. Aggiungete lo zenzero, il sedano e il peperone e cuoceteli fino a quando non saranno morbidi.





3 Toglieteli dal wok.



4 Scaldate il restante olio e unite i gamberi.



5 Fateli cuocere a fiamma alta fino a farli diventare rossi e croccanti. Aggiungete le verdure preparate, la salsa hoisin e la salsa di peperoncino, il succo di lime e lo zucchero.





6 Condite con del pepe nero. Scaldate per circa un minuto e servite con riso al vapore.