

SECONDI PIATTI

Gamberoni e porri alla cinese

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gamberoni e porri alla cinese

INGREDIENTI

- GAMBERONI 1 kg
- PORRI 2
- MIRIN (SAKÉ DOLCE) 2 cucchiaini da tavola
- SALSA DI SOIA 3 cucchiaini da tavola
- PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½
- ZENZERO fresco, di circa 2 cm - 1
- OLIO DI SEMI 3 cucchiaini da tavola
- BRODO DI PESCE 1 mestolo
- FECOLA DI PATATE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare i gamberoni e porri alla cinese, prima di tutto: pulite bene i gamberoni, passateli sotto l'acqua fredda, eliminate la testa e il carapace, e lasciateli completi di coda, incidete il dorso ed eliminate il filo nero intestinale.
- 2** Pulite i porri, eliminate la parte verde e affettateli per il senso della lunghezza, ottenendo così, delle listarelle.
Affettate finemente anche il peperoncino e lo zenzero a bastoncini.
- 3** Scaldate l'olio in un wok o in una padella alta e, fatevi soffriggere i porri, il peperoncino e lo zenzero, per pochissimo tempo.
Quando i porri si saranno ben colorati, unite nella padella anche i gamberoni e, fateli saltare per un paio di minuti, a fuoco sostenuto.
- 4** Mantenendo sul fuoco il tutto, condite e insaporite i gamberoni e porri: con 3 cucchiai di salsa di soia, 2 cucchiai di Mirin, 1 mestolo di brodo di pesce e 1 cucchiaino di fecola di patate, fatta sciogliere in una tazzina di acqua fredda.
- 5** Lasciate addensare per pochi istanti la salsa, quindi servite i gamberoni e porri alla salsa cinese caldi.