

SECONDI PIATTI

Gamberoni fritti con molliche di pane

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *3 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

GAMBERONI 8
PANKO
FARINA + un pizzico - 50 gr
5 SPEZIE 1 cucchiaino da tavola
ALBUME D'UOVO 3
OLIO DI SEMI
FIOCCHI DI SALE

Preparazione

1 mescolare alla farina 1 cucchiaino di 5 spezie



2 sbattere leggermente gli albumi con un pizzico di farina



3 passate i gamberoni nella farina speziata poi nell'albume ed in fine nel panko





4 friggere in olio caldo 180° fino a doratura , circa un minuto

scolate l'olio in eccesso su carta assorbente e regolate di sale



