

SECONDI PIATTI

Gamberoni fritti nel wok

LUOGO: Asia / Cina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 5 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

OLIO VEGETALE 4 cucchiai da tavola
ZENZERO tritato fine - 2 fette
GAMBERONI (sgusciati) - 450 gr
KETCHUP 1,5 cucchiai da tavola
SHERRY 1 cucchiaio da tavola
CIPOLLOTTI tritati fini - 2
BRODO DI POLLO 2 cucchiai da tavola
SPICCHIO DI AGLIO schiacciato - 1
ZUCCHERO 3 cucchiai da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio in un wok fino a che inizia a fumare. Aggiungete lo zenzero, metà delle cipolle novelle e l'aglio.



2 Aggiungete, quindi, i gamberoni, continuate a soffriggere per 2 minuti circa, quindi rimuovete dal wok e scolate su di un foglio di carta da cucina.





3 Aggiungete il ketchup, lo sherry, lo zucchero e il brodo di pollo.





4 Portate a ebollizione a fuoco alto e fate bollire fino a che si riduca della metà. Rimettete i

gamberi e fate sobbollire per circa 2 minuti.



5 Cospargete con le cipolle rimanenti e servite su di un letto di foglie di lattuga.