

SECONDI PIATTI

# Gamberoni fritti nel wok

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

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