

SECONDI PIATTI

# Gran fritto in tempura alla birra

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

GAMBERI 800 gr  
CAROTE 2  
ZUCCHINE 2  
SEDANO 2 coste  
PATATE 2

## PER LA PASTELLA

FARINA 300 gr  
MAIZENA 150 gr  
BIRRA 750 ml  
UOVA 2  
PEPE BIANCO 2 cucchiari da tè

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete in frigorifero una bottiglia di birra del Birrificio Angelo Poretti 7 Luppoli Estiva, dovrà essere ben fredda affinché la pastella possa riuscire alla perfezione.

Nel frattempo pulite i gamberi rimuovendo il carapace ad esclusione della codina.

Incidete i gamberi sul dorso e liberateli dal budellino nero, quindi praticate delle incisioni trasversali sul dorso cosicché non si arriccino eccessivamente in cottura.



- 2 Preparate anche le verdure sbucciandole ove necessario e tagliandole a bastoncini lunghi almeno 5 cm e spessi non più di mezzo centimetro.

In una ciotola sufficientemente capiente, riunite la farina, la maizena e 1 o 2 cucchiaini di pepe bianco; mettetene da parte qualche cucchiaino per infarinare gli ingredienti prima di passarli nella pastella.



3 Miscelate, in un'altra ciotola, le uova leggermente sbattute con la birra fredda.



- 4 Unite il composto di uova e birra alle farine, procedete il più velocemente possibile affinché la pastella si conservi ben fredda.

Per essere sicuri che la pastella si mantenga fredda, ponete la ciotola con la pastella in una ciotola più grande colma d'acqua ghiacciata.



- 5 Ora non dovrete far altro che passare i gamberi e le verdure dapprima nella farina poi nella pastella ed infine nell'olio bollente facendoli friggere fino a doratura.





6 Prelevate le verdure ed i gamberi fritti dall'olio, poneteli su fogli di carta assorbente

affinché s'asciughino dall'olio in eccesso.

Servite il gran fritto ancora ben caldo accompagnandolo con un bel bicchiere di birra del Birrificio Angelo Poretti 7 Luppoli Estiva ben fredda.