

SECONDI PIATTI

Hae gun

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 2 fogli di formaggio di soia essiccato
- 5 cucchiaini di lardo tagliato a dadini
- 1 kg di gamberetti crudi non mondati
- 2 cucchiaini di sale
- 3 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di pepe macinato
- 4 cucchiaini di farina
- 2 uova
- olio per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 Spruzzate i fogli di formaggio di soia con acqua, accomodateli su un piatto largo e lasciateli riposare finché sono morbidi. In una ciotola versate acqua bollente sui dadolini di lardo, scolateli con un setaccio e metteteli da parte. Sgusciate, lavate e scolate bene i gamberetti; tritateli insieme all'aglio. Riunite in una larga ciotola gamberetti, dadi di lardo, sale, pepe, farina, le due uova battute a parte e mescolate bene. Dividete l'impasto in due

porzioni e ricavatene due salsicciotti che avvolgerete nei fogli di formaggio di soia. Cuoceteli a vapore per 10 minuti circa, fateli raffreddare su una griglietta, poi tagliateli a fette in senso perpendicolare alla lunghezza. Friggete queste fette nell'olio ben caldo, passatele su un pezzo di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso, servitele con la salsa agrodolce.