

SECONDI PIATTI

Tempura

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **tempura** sfrutta la mitica pastella di origine giapponese che abbiamo imparato ad apprezzare, leggera e asciutta, perfetta con i gamberi come in questa ricetta e per pastellare ogni tipo di verdura e ortaggi! Facile e deliziosa, approfittate della ricetta per godervi serate all'insegna dell'etnico! E se amate questo genere di piatti orientali, provate anche la ricetta dei [noodles](#) con verdure: ottimi!

INGREDIENTI

GAMBERI code - 16
ZUCCHINE 2
CAROTE 2
PATATE 2
UOVA 1
ACQUA GASSATA fredda -
FARINA
OLIO DI ARACHIDI per friggere - 1 l
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Prendete i gamberi che avrete sgusciato (ad eccezione della codina finale) ed ai quali avrete rimosso il budellino nero e praticate delle incisioni diagonali in superficie.



- 2 Ora preparate la pastella: riunite in una ciotola l'uovo, sbattetelo con un po' di acqua frizzante freddissima, quindi aggiungete poco alla volta la farina fino a che non otterrete una pastella molto liscia, di densità simile a quella della pastella per le crêpes.



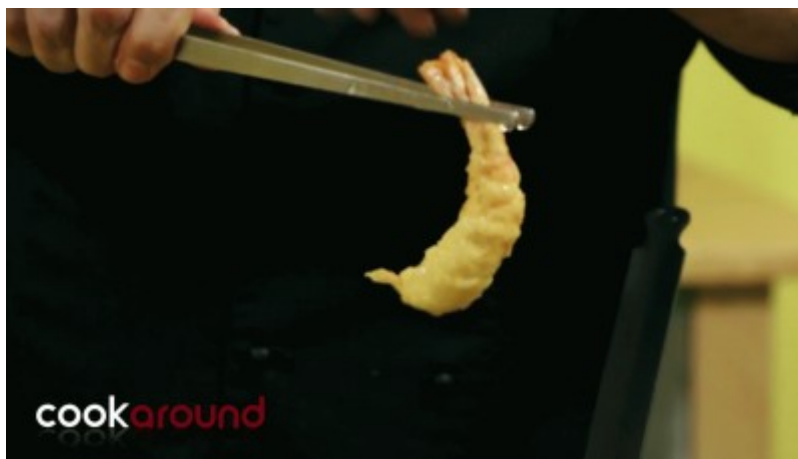
3 Mettete una padella colma di olio di semi e accendete il fuoco.

Quando vedete che immergendo uno stecchino nell'olio si formano delle bollicine tutt'intorno allo stecchino stesso vuol dire che l'olio è sufficientemente caldo.

A questo punto prendete i gamberi dalla coda, passateli nella pastella e tuffateli nell'olio.



4 Friggete i gamberi fino a che non diventino dorati; trasferiteli su di una griglia affinché perdano l'olio in eccesso rimanendo croccanti.



5 A questo punto, prendete le verdure e tagliatele a bastoncini.



6 Preparate la pastella per le verdure: riunite in una ciotola un po' di farina e tanta acqua frizzante freddissima quanta ne serve per ottenere una pastella molto liquida.



- 7 Tuffate le verdure nella pastella e con una pinza prelevatele e trasferitele nell'olio ben caldo.



- 8 Scolate le verdure sopra una griglia in modo tale che scolino dall'olio in eccesso e rimangano sempre molto croccanti.



- 9 Servite i gamberi accompagnandoli con le verdure fritte.



CONSIGLIO