

SECONDI PIATTI

Tord mun gung

LUOGO: *Asia / Thailandia*

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



INGREDIENTI

- 4 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe
- ½ kg di gamberetti crudo – sgusciati e tritati
- olio per friggere
- 1 tazza di salsa di pomodoro.

PREPARAZIONE

- 1** Pestate insieme nel mortaio aglio, sale e pepe. Unite un po' per volta i gamberetti e continuate a pestare così da ottenere una pasta omogenea. Con l'impasto formate delle polpette di media grandezza, che friggerete nell'olio ben caldo, girandole di tanto in tanto. Quando sono ben dorate, sgocciolatele, passatele su un pezzo di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso, servitele calde versandovi sopra la salsa di pomodoro.