

ANTIPASTI E SNACK

Torta di gamberetti

LUOGO: Asia / Cambogia

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



INGREDIENTI

- ½ kg di gamberetti sgusciati e svenati e successivamente tritati
- 1 tazza di farina comune
- 1 uovo sbattuto leggermente
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 2 gambi di cipollotti tritati
- ¼ cucchiaino di paprika (facoltativo)
- ¼ cucchiaino di salsa di soia
- ¼ cucchiaino di zucchero
- ½ cucchiaino di salsa di pesce
- 1 tazza di Jicama (radice) tagliata alla Julienne
- ¼ tazza d'olio

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare tutti gli ingredienti insieme, ad eccezione dell'olio. Usate le mani per farne delle

polpettine e metterle da parte.

Scaldare una padella a fuoco medio alto, quindi aggiungetevi l'olio. Aggiungete le polpettine di gamberetti e cuocetele fino a che siano dorate su entrambi i lati.

2 Servite con lattuga, un misto di erbe e una spruzzata di salsa di soia.