

SECONDI PIATTI

Tortas de camaròn

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La Spagna con le sue tapas e il suo street food è davvero uno stato incantevole, ovunque tu vada c'è sempre qualcosa di caratteristico e tipico da mangiare. Le **Tortas de camaròn** sono un classico esempio. Piccole frittelle ripiene di stuzzicanti gamberetti sono perfette da presentare a tavola durante una cena con amici e se volete restare sul pezzo abbinando un primo piatto gustoso e tipico di quelle parti vi proponiamo un grande classico:

[paella de marisco!](#)

INGREDIENTI

GAMBERI sgusciati - 150 gr
CIPOLLE tritata finemente - 1
SPICCHIO DI AGLIO spezzettato - 1
POMODORO PELATO 250 gr
PEPERONCINO VERDE privati dei semi - 120 gr
UOVA 3
FARINA 2 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6 cucchiaini da tavola
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l
SALE 1 cucchiaino da tè
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per fare le **Tortas de camaròn** scaldate 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva in una padella e fatevi soffriggere la cipolla e l'aglio.

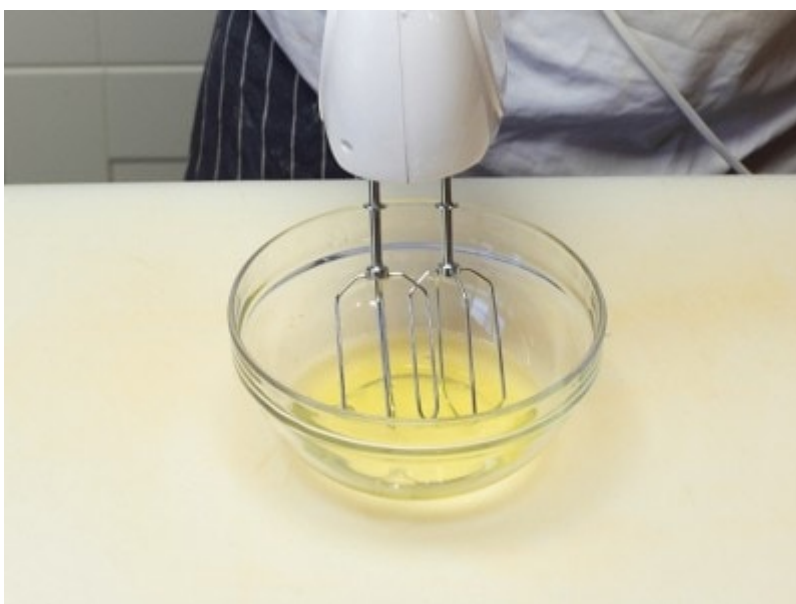
Quando le cipolle e l'aglio inizieranno a sfrigolare, unite i pomodori non sgocciolati, i peperoncini verdi, mezzo cucchiaino di sale ed il pepe.





- 2 Portate il sugo ad ebollizione, quindi abbassate la fiamma e protraete la cottura per circa 20 minuti a tegame incoperchiato.

Nel frattempo montate gli albumi a neve e sbattete i tuorli con il sale rimanente.



- 3 Incorporate gli albumi nei tuorli cercando di non smontare il composto.



4 Incorporate, a questo punto, anche la farina e i gamberi tagliati grossolanamente.



- 5 Prelevate il composto con un cucchiaio e, una cucchiata alla volta, friggete le tortine nell'olio ben caldo fino a doratura omogenea.



- 6 Si possono ricavare 10 frittelle grandi o 20 piccole.

Servite le frittelle calde accompagnate dalla salsa di pomodoro preparata in precedenza.