

Tempura *(Secondi a base di pesce)*



Preparazione

Spellate i gamberi. Preparate una pastella con della farina di riso dell'acqua ghiacciata mescolata assieme alla farina in modo da formare tanti grumi. In un piatto mettete del pan grattato molto molto grosso. Passate quindi i gamberi dentro alla pastella e subito dopo sul pangrattato. Fate scaldare dell'olio da friggere e friggete i gamberi in tempura. Servite con del brodo dashi caldo in una ciotolina.

Consigli

Per preparare la pastella vi consigliamo di utilizzare, preferibilmente, acqua gassata fredda ed inoltre utilizzate una ciotola di metallo, in questo modo che la temperatura dell'acqua potrà rimanere più fredda possibile. Le verdure più indicate da fare con questo tipo di frittura sono: le melanzane, le zucchine, le carote, mentre il pesce: i gamberi e i calamari.

Curiosità

Il nome tempura deriva dal portoghese tempero che significa condimento o spezia. Alcuni sostengono che la tempura, pur essendo famosa come un piatto tipico della cucina giapponese, ha in realtà origine europee: dai marinai portoghesi e dai missionari cristiani.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 5 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Mazzancolle 100 grammi

Acqua 300 millilitri

Farina di riso 250 grammi

Pan grattato (per tempura)

Brodo dashi