

GAMBERONI "A CODA DI FENICE"

Ingredienti per 4 persone:

- ventiquattro gamberoni,
- tre cucchiaini di Xeres secco (sherry),
- sale,
- pepe,
- due uova,
- quattro cucchiaini di maizena,
- olio di semi.

Pulite i gamberoni, privandoli della testa e dell'intestino (per questa seconda operazione, tagliate il dorso verticalmente per tre quarti della lunghezza); poi appiattiteli (si apriranno leggermente a V), metteteli in una fondina, bagnateli con lo sherry, salateli e pepateli leggermente.

In un'altra fondina sbattete le uova con un pizzico di sale e uno di pepe.

In un terzo piatto mettete la maizena.

Fate scaldare, in una padella, uno "strato" di olio alto almeno 2 cm; quando sarà caldo (ma non fumante) passate i gamberoni, pochi alla volta, prima nell'uovo, poi nella maizena, poi ancora nell'uovo e nella maizena, tenendoli per la coda; immergeteli quindi nell'olio caldo.

Dopo due minuti di cottura o poco più, mescolate i gamberoni con una paletta forata e adagiateli su un foglio di carta assorbente da cucina per privarli dell'unto in eccesso.

Servite "al naturale" questa specialità cinese, oppure accompagnatela con una salsa di pomodoro agrodolce, o con una salsa ketchup piccante.