

# ACRATS DI GAMBERI ALLA GIAMAICANA

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di gamberetti sgusciati
- 150 g di farina
- 1 foglia di alloro
- 1 uovo
- 1 albume d'uovo
- 2 chiodi di garofano
- 2 limoni
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 400 g di olio d'arachidi
- 2 porri
- sale
- pepe

Preparate una pastella soda con la farina, il tuorlo, l'olio d'oliva e qualche cucchiata d'acqua tiepida salata.

Ottenuto un composto omogeneo, mettetelo a riposo per una o due ore, ben coperto, in luogo tiepido.

Lessate, intanto, i gamberetti in acqua salata, con una o due code di porro (le parti verdi), il chiodo di garofano, l'alloro e una scorzetta di limone.

Appena cotti, scolateli con cura; liberateli degli aromi, tagliateli in due o tre pezzi e raccoglieteli in una terrina, con un trito di porro (solo la parte bianca).

Riprendete la pastella e incorporatevi gli albumi battuti a neve; poi mescolatevi i gamberetti.

Scaldate l'olio di semi in un tegame da frittura.

Appena bollente, calatevi il preparato a cucchiaiate.

Attendete che ciascun 'acrat' sia dorato; raccoglietelo con una paletta bucata, asciugatelo brevemente su carta assorbente; poi sistematelo, assieme agli altri, man mano che saranno pronti, guarnendo alla fine il tutto con spicchi di limone.

Servite le frittelle subito, cosparse di sale e pepe.