
CODE DI GAMBERI FRITTE IN SALSA ROSA

Ingredienti per 4 persone:

- 16 code di gamberi
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 1 pezzetto di zenzero fresco
- 2 albumi d'uovo
- olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- farina
- sale

Per la salsa:

- concentrato di pomodoro
- 3 cucchiaini di panna
- 1/2 limone (succo)
- sale
- pepe

Preparate la salsa: diluite il concentrato di pomodoro con tre cucchiaini di panna, il succo di mezzo limone filtrato al colino, un pizzico di sale e spolverizzate con il pepe.

Versate due bicchieri di vino in una terrina, aggiungete un cucchiaino di zenzero grattugiato, uno spicchio d'aglio, salate e lasciatevi marinare le code dei gamberi per circa un'ora.

Sbattete gli albumi, immergetevi i gamberi sgocciolati.

Passateli nella farina e frigeteli in olio bollente.

Asciugateli su carta da cucina, salateli e serviteli caldi, con la salsa a parte.