

FRITTELLE DI GAMBERETTI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di gamberetti
- 3 uova
- farina
- sale
- olio d'oliva

Lavate ed asciugate i gamberetti, preparate una pastella composta da due uova intere, più un tuorlo, la farina e mischiate fino ad ottenere un composto di densità media, salate ed unite l'albume che vi era avanzato, dopo averlo montato.

A questo punto unite i gamberetti, senza montarli ma sgusciandoli, e buttateli in una pentola contenente l'olio bollente. Fatele dorare bene su entrambi i lati, quindi asciugatele dall'olio in eccesso e servite.

Vi assicuro che farete infuriare il ristoratore cinese sotto casa, quindi prima di mettere in opera questa ricetta sarà opportuno un breve corso di arti marziali o un prontuario di parolacce cinesi.