

GAMBERETTI CON PISELLINI SALTATI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di gamberetti
- 300 g di piselli
- 1 fettina di zenzero fresco
- 1 albume d'uovo
- 2 cucchiaini di maizena
- 1 1/2 cucchiaino di sakè
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- pepe macinato

Sgusciate, lavate ed asciugate i gamberetti, metteteli in un recipiente assieme all'albume e la maizena; mescolate bene e ponete in frigorifero per una ventina di minuti.

Fate scaldare l'olio in una padella (o nel wok), aggiungete i gamberetti e fateli cuocere pochi minuti a fuoco dolce, rimestando bene; toglieteli quindi scolandoli con una paletta e teneteli da parte.

Aumentate il calore dell'olio, mettete nella padella lo zenzero precedentemente pelato e tritato e quando questo emanerà il suo profumo aggiungete i piselli, il sale, lo zucchero e cuocete per altri due minuti, sempre rimestando; aggiungete infine i gamberi, il sakè, una spolverata di pepe e proseguite la cottura per un minuto o due.

Servite ben caldo.