

GAMBERONI IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 gamberoni
- 150 g di farina
- birra
- salsa di soia
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Mescolate la farina con tanta birra quanta ne basta per ottenere una pastella semifluida; lasciate riposare mezz'ora il composto.

Intanto pulite e lavate i gamberoni.

Poi immergeteli nella pastella e frigeteli nell'olio bollente.

Scolateli su carta assorbente e serviteli con la salsa di soia a parte.