

TEMPURA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di verdure miste (zucchine, sedano bianco),
- 6 gamberoni sgusciati,
- 100 g di gamberetti sgusciati,
- 2 albumi d'uovo,
- 100 g di farina,
- 3 cucchiaini di maizena,
- 3 cucchiaini di sake,
- sale,
- pepe,
- glutammato,
- olio d'arachidi.

Tagliare le zucchine a fettine sottili per il lungo e il sedano in pezzi non più lunghi di 5 cm.

Preparare una crema liquida con 1 cucchiaino di maizena, 1 cucchiaino di sake, sale, pepe, il glutammato, e alcuni cucchiaini di olio.

Immergervi il pesce e le verdure e lasciare marinare, rigirandoli ogni tanto per almeno un'ora.

Preparare la pastella sbattendo i 2 albumi d'uovo a neve molto ferma e aggiungendo delicatamente la farina, la rimanente maizena e il sake.

Allungare se necessario con alcuni cucchiaini di acqua fredda e aggiungere infine un cucchiaino di lievito per dolci.

Poco prima di servire in tavola, scolate i gamberetti dalla marinata, passateli nella pastella e metteteli a friggere in molto olio caldissimo.

Passarli sulla reticola per scolare l'olio, e servirli in piatti caldi.