# GRAN FRITURA MIXTA

## Ingredientes Menù

140 g Preparato per Pastella senza glutine (Preparado para rebozar sin gluten) - L00

## Ingredientes

600 g gambas limpias
600 g anillas y cabezas de calamar limpias
120 g zanahoria
90 g calabacín
120 g cebolla

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Preparación

Para 6 Personas
*Pelar y limpiar bien las gambas quitándoles el hilo. Limpiar los calamares y cortarlos en anillas. Cortar las zanahorias y los calabacines en tiras, la cebolla en aros. Preparar la mezcla para rebozar diluyendo 64 g de preparado en 76 g de agua. Sumergir las verduras y el pescado en la mezcla para rebozar, escurrir bien y freír en abundante aceite bien caliente. Escurrir la fritura y colocarla sobre papel absorbente unos segundos y servir de inmediato.*

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)