# TEMPURA DE GAMBAS SAUCE PEPERONISSIMA



## Ingrédients Menù

150 g Peperonissima - VO7

## Ingrédients

24 Gambas

300 g blanc d'œuf

60 g Mâche

Sel

**Chef:** Diego Ponzoni

## Préparation

Parer les gambas en éliminant la carapace et l'intestin. Les laver soigneusement, les tamponner entre deux feuilles de papier absorbant puis les passer dans le blanc d'œuf et ensuite dans le Pangiallo. Dans le même temps, faire chauffer l'huile à 150°/160°C puis frire les gambas pendant une minute environ ; bien les égoutter et les poser sur du papier absorbant. Pour finir, placer un bouquet de mâche au centre de chaque assiette et poser dessus les gambas. Accompagner de sauce Peperonissima servie à part dans une coupelle.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)