

## GAMBERONI IN TEMPURA CON PEPPERONISSIMA



### Ingredienti Menù

150 g Peperonissima - VO7  
180 g Pangiallo - Q31

### Ingredienti

24 Gamberoni  
300 g Albumi  
60 g Valeriana  
q.b. Sale  
q.b. Olio di semi

Chef: Diego Ponzoni

### Procedimento

Per 6 persone

Pulire i gamberoni eliminandone il carapace. Lavarli con cura e asciugarli tamponandoli tra due fogli di carta assorbente, quindi passarli negli albumi e di seguito nel Pangiallo . Nel frattempo scaldare l'olio a 150°-160°, quidni friggervi i gamberoni per circa un minuto; scolarli infine dall'unto in eccesso adagiandoli sulla carta assorbente. A questo punto sistemare al centro di ogni piatto un ciuffo di valeriana e accomodarvi sopra i gamberoni. Accompagnare con la salsa Peperonissima servita in una ciotolina a parte.