

## GAMBERONI IN TEMPURA CON PEPERONISSIMA



### 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°, quindi 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.