GAMBERONI IN TEMPURA CON PEPERONISSIMA



Ingredienti Menù

150 g Peperonissima - VO7

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.

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