

TEMPURA



COTTURA



2'

PADELLA



1'

FRIGGITRICE

INGREDIENTI: 180 g di **Farina per Fritture Giapponesi Le Farine Magiche**, 16 code di gambero, 2 zucchine, 2 carote, 2 patate, sale qb, olio di semi di arachidi, 1 vassoio di cubetti di ghiaccio, 300 g di acqua gassata fredda.

PREPARAZIONE

- 1 • Taglia a fettine le verdure e pulisci le code di gambero. Metti tutto in freezer;
- 2 • Poni in una ciotola i cubetti di ghiaccio. Versa e mescola in una ciotola più piccola la farina e l'acqua gassata e appoggiala con il fondo nella ciotola più grande sul ghiaccio. Otterrai un impasto grumoso;
- 3 • Togli i prodotti da friggere dal freezer e intingili nella pastella ottenuta. Lascia scivolare la parte in eccesso;
- 4 • Immergi nell'olio bollente pochi pezzi per volta e cuoci per 1-2 minuti. Per ottenere la "fioritura" prendi, durante la cottura, con un cucchiaino un po' di pastella e lasciala cadere sui pesci e sulle verdure;
- 5 • Rimuovi la frittura dall'olio e trasferisci su carta assorbente. La pastella deve essere bianca, non deve colorarsi.