
Gamberi mazzancolle croccanti con salsa rosa

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Una semplice preparazione, ingredienti facili da trovare per una frittura veramente delicata e gustosa

Una semplice preparazione, ingredienti facili da trovare, e veramente gustosa, in particolare la salsa rosa è risultata veramente ottima.

Ingredienti

400 gr di code di gambero mazzancolle sgusciate

farina

Olio di semi di arachidi

sale

1 spicco d'aglio

ingredienti per la salsa rosa

4 cucchiaini di maionese

1 cucchiaino di Ketchup

1 cucchiaino di Whisky (Scotch)

1 cucchiaino di salsa Worcester

il succo di mezzo limone

due o tre gocce di tabasco

Levare dalle code di gambero sgusciate il sottile budello nero (tende a dare un gusto amarognolo) quindi passarli nella farina.

Preparare la salsa mischiando insieme gli ingredienti e tenere al fresco.

Scaldare l'olio di arachidi in una padella (ancor meglio un wok) insieme allo spicchio d'aglio incamiciato, quindi friggerci i gamberi infarinati, pochi alla volta in modo da non abbassare troppo la temperatura dell'olio, per alcuni minuti. Servire al centro del piatto insieme alla salsa rosa.

Buon appetito e buon week end a tutte e tutti

Dal blog [La piccola casa](#)