



CUCINA CON NOI!

Gamberi in agrodolce con verdure pastellate

Gamberi in agrodolce con verdure pastellate Orogel: piatto etnico, delizioso e profumato, un mix di sapori che vi catapulterà dalla vostra cucina dritti dritti sul cielo d'oriente!

INGREDIENTI

1 busta di Gran Fritto Pastellato Orogel

6 gamberi freschi

sesamo bianco

1 limone

100 ml di acqua

50 ml di aceto di riso (oppure vino bianco)

40 g di zucchero

2 cucchiaini colmi di concentrato di pomodoro

1 cucchiaio di amido di mais

1 pizzico di sale

olio evo



20



2



Media



Secondi Piatti



Pentola

Preparazione

- 1 Per la salsa agrodolce: sciogliere la maizena nell'acqua
- 2 Versare il composto in un pentolino e unire l'aceto, lo zucchero, il concentrato di pomodoro e il sale. Mescolare molto bene. Portare ad ebollizione a fiamma dolce mescolando in continuazione.
- 3 Pian piano la salsa agrodolce si addenserà e acquisirà una consistenza piuttosto viscosa. Aggiustare di sale o di zucchero se necessario.
- 4 Spegnerne il fuoco, trasferire la salsa agrodolce in una ciotolina e lasciarla raffreddare mescolandola di tanto in tanto. Sgusciare i gamberi freschi e privarli dell'intestino. Marinare i gamberi per

mezz'ora con il succo di un limone e due cucchiai di olio.

5

Cuocere il **Gran Fritto Pastellato** in forno, seguendo le indicazioni riportate in confezione. Una volta marinati, cospargere i gamberi di sesamo bianco.

6

Riscaldare una padella con un filo d'olio, rosolare i gamberi 2 minuti per lato e, a fine cottura, cospargere con la salsa agrodolce. Servire le verdure con i gamberi e condire con la salsa.

