

ZEPPOLE DI GAMBERI

Ingredienti

- farina (150g)
- sale
- lievito di birra
- miele (3 cucchiaini)
- salsa di soia
- semi di sesamo
- olio di semi
- Gamberi Sgusciati That's Amore Findus

Come si prepara

Far sciogliere il lievito in mezzo bicchiere di acqua tiepida e versarlo sulla farina, in una ciotola.

Aggiungere un pizzico di sale, mescolare bene in modo da ottenere una pastella piuttosto fluida, coprire e lasciar riposare per mezz'ora.

Nel frattempo, far scongelare i gamberi.

Preparare la salsa scaldando, in un pentolino, la salsa di soia insieme a 50 ml di acqua e il miele.

Lasciar sobbollire fino a quando il liquido si sarà ridotto di metà. Spegner e tenere da parte.

Scaldare l'olio per friggere.

Riprendere la pastella, passare ogni gambero, tenendolo per la coda, nella pastella, poi spolverarla con un po' di semi di sesamo e tuffarli nell'olio bollente, lasciando friggere per pochi minuti finché le zeppoline siano dorate.

Tirarle su con la schiumarola e lasciar sgocciolare su della carta da cucina.

Servire le zeppole con la salsa di lato, in modo da poterle intingere.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Gradimento: 3



Tabella nutrizionale

Valore energetico	226 kcal 946 kJ
-------------------	--------------------

Tags

pesce, bambini, finger food, caldi, creativa, new, Gamberi Sgusciati That's Amore Findus