

COCKTAIL E DRINK

Tempura (versione 2)

Origine: Giappone

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Gamberi	100 g
Calamari	100 g
Melanzana	1
Zucchina	1
Patata	1
Cipolla	1
Olio per friggere	

PER LA PASTELLA

Uovo	1
Acqua	1 bicchiere
Farina	200 g

PER LA SALSA

Acqua	1 bicchiere
Salsa di soia	
Sakè	
Dashi	
Zenzero	
Rafano	

Preparazione

- 1 Prepare la pastella con un uovo battuto, farina e acqua. Fate riposare in frigorifero. Tagliate le verdure a tocchetti e immergetele, assieme al pesce, nella pastella.
- 2 Tuffate in olio e friggete. La salsa si prepara scaldando, senza far bollire, la salsa di soia, il sakè zuccherato e il dashi (brodo di pesce ristretto con l'aggiunta di funghi secchi).

- 3 Aggiungere, dopo aver tolto dalla fiamma, lo zenzero e il rafano.