

ANTIPASTI

Acrats di gamberi alla giamaicana

Origine: Giamaica

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Gamberetti sgusciati	250 g
Farina	150 g
Alloro	1 foglia
Uovo	1
Albume d'uovo	1
Chiodi di garofano	2
Limoni	2
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Olio d'arachidi	400 g
Porri	2
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Preparare una pastella soda con la farina, il tuorlo, l'olio d'oliva e qualche cucchiata d'acqua tiepida salata. Ottenuto un composto omogeneo, mettetelo a riposo per una o due ore, ben coperto, in luogo tiepido.
- 2 Lessate, intanto, i gamberetti in acqua salata, con una o due code di porro (le parti verdi), il chiodo di garofano, l'alloro e una scorzetta di limone.
- 3 Appena cotti, scolateli con cura; liberateli degli aromi, tagliateli in due o tre pezzi e raccoglieteli in una terrina, con un trito di porro (solo la parte bianca).
- 4 Riprendete la pastella e incorporatevi gli albumi battuti a neve; poi mescolatevi i gamberetti. Scaldate l'olio di semi in un tegame da frittura. Appena bollente, calatevi il preparato a cucchiatae.
- 5 Attendete che ciascun 'acrat' sia dorato; raccoglietelo con una paletta bucata, asciugatelo brevemente su carta assorbente; poi sistematelo, assieme agli altri, man

mano che saranno pronti, guarnendo alla fine il tutto con spicchi di limone. Servite le frittelle subito, cosparse di sale e pepe.