

SECONDI DI PESCE

Frittelle di gamberi

Origine: Messico

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Gamberi sgusciati	150 g
Cipolla tritata finemente	1
Aglione spezzettato	1 spicchio
Olio d'oliva	8 cucchiai
Pomodori pelati	250 g
Peperoncini verdi senza i semi	120 g
Sale	1 cucchiaino
Pepe	1 spolveratina
Uova	3
Farina	2 cucchiai

Preparazione

- 1 Soffriggere aglio e cipolla in 2 cucchiai di olio, i pomodori non sgocciolati, unire i peperoni, mezzo cucchiaino di sale e pepe. Portare ad ebollizione, abbassare la fiamma.
- 2 Coprire e lasciar cuocere per 20 minuti; tenere al caldo. Nel frattempo battere gli albumi a neve, i tuorli con il rimanente sale. Mischiare i rossi e albumi, incorporare la farina e aggiungere i gamberi.
- 3 Prelevare il composto con un cucchiaio e, una cucchiainata alla volta, friggere nell'olio d'oliva bollente fino ad ottenere la doratura. Si possono ricavare 10 frittelle grandi o 20 piccole.
- 4 Servire le frittelle calde accompagnate dalla salsa di pomodoro.