Pomì
O Così. O Pomì.

Gamberi in pastella di pomodoro con ketchup speziato e L+

Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 0,5 l
- Anice stellato: 1
- Farina di riso: 125 gr
- Gamberi: 20
- Lime: 1
- Origano secco: q.b.
- Paprika forte: q.b.
- Pomì L+: q.b.

For this recipe we used:

Ketchup 200 gr

Preparazione

Speziare il Ketchup Pomì con l’anice stellato, con la paprika forte e il lime.

Nel frattempo pulire i gamberi e preparare la pastella con acqua, **Pomì L+**, farina e sale q.b. Immergere quindi i **gamberi nella pastella** e friggere il tutto in olio di semi di girasole.

Servire il piatto con una spolverata di origano secco e sale.