

Gamberi in pastella di pomodoro con ketchup speziato e L+



Tempo di preparazione: 20 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

- Ketchup 560g 200 gr
- **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.

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Speziare il Ketchup Pomi con l'anice stellato, con la paprika forte e il lime.

Nel frattempo pulire i gamberi e preparare la pastella con acqua, **Pomi 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.