Gamberoni all’orientale



Tempo di preparazione: 0 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale: 100 ml
- Cipollotti: 35 gr
- Code di gamberoni: 400 gr
- Fecola di patate: 1 cucchiaio
- Ketchup squeeze Pomì: 2 cucchiai
- Olio evo: 3 cucchiai
- Peperoncino secco: 1
- Zenzero fresco: 15 gr
- sale: q.b.

Preparazione

Sgusciare le code dei gamberoni. Con un coltello tritare finemente lo zenzero.
Ridurre a rondelle i cipollotti eliminando la parte verde. In una ciotola versare il brodo caldo sulla fecola mescolando continuamente (la fecola dovrà sciogliersi completamente). Trasferire in una padella di ferro lo zenzero e i cipollotti. Unire il peperoncino sbriciolato con le mani e l'olio.

Far soffriggere per alcuni minuti su fiamma media. Unire il ketchup e la **passata classica Pomì** e infine il brodo ancora caldo.
Far sobbollire per circa 5 minuti mescolando con un cucchiaio di legno. Unire infine le code di gambero, aggiustare di sale e far cuocere per un massimo di 5 minuti. Servire subito dividendo i gamberoni e la salsa in ciotole individuali.

For this recipe we used:

Passata Classica 4 cucchiai

