

# Nuggets di gambero



# Nuggets di gambero



**Ricetta**  
4 YOU 



seafoodHOME  
www.seafoodumbertoprino.it

## Ingredienti

- 500gr code di gamberoni
- 50gr cornflake
- 50gr pangrattato
- 100gr farina 00
- 2 uova
- Wasabi q.b..
- Sale fino q.b.
- Pepe q.b.
- Erba cipollina
- Scorza lime q.b.
- Olio di semi q.b.

**Nb: invece del wasabi in pasta è possibile sostituire con le patatine al wasabi q.b. sbriciolate.**

### Salsa al mango:

- Mango 250gr
- Zenzero 10gr
- Olio evo 10gr
- Peperoncino fresco q.b.



 **PREPARAZIONE**  
20' minuti

 **COTTURA**  
30'/40' minuti per tutto il mezzo kg di code

 **DIFFICOLTÀ**  
Facile

 **PORZIONI**  
4/6 persone se servito come antipasto

# Nuggets di gambero



**Ricetta**  
4 YOU 



seafoodHOME  
www.seafoodumbertoprino.it

## Preparazione

- Peliamo e tagliamo il mango grossolanamente;
- Peliamo e grattugiamo lo zenzero;
- Aggiungiamo olio Evo, erba cipollina, peperoncino fresco.
- Frulliamo il tutto e teniamo da parte.
- Prepariamo le ciotole per la panatura del seguente ordine:
  1. Farina
  2. Uova
  3. Pangrattato
  4. Corn flake (+ wasabi)
- Per impanare le code di gamberone facciamo un giro di farina, poi uova, poi pangrattato, ancora uova ed infine cornflakes;
- Posizioniamo le code su un vassoio con sotto carta forno;
- Scaldiamo l'olio di semi ad una temperatura di 165° . Friggiamo 3 gamberi alla volta, per max 2' a gambero;
- Scoliamo su carta assorbente e aromatizziamo con scorza di lime;
- Accompagniamo con salsa al mango.

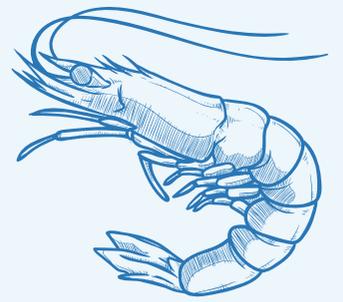
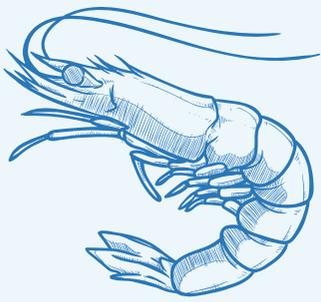


 **PREPARAZIONE**  
20' minuti

 **COTTURA**  
30'/40' minuti per tutto il mezzo kg di code

 **DIFFICOLTÀ**  
Facile

 **PORZIONI**  
4/6 persone se servito come antipasto



**ORA TOCCA A TE**



**RIPRODUCI LA RICETTA E TAGGACI**

**SEAFOOD UMBERTO I**