XIA KAO MIAN BAO PIAN (TOAST AI GAMBERI)

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di gamberetti (o granchi),
- 100 g di funghi cinesi,
- 1 mazzetto di erba cipollina,
- 1 uovo,
- 2 cucchiaini di pasta di noci di loto,
- 2 cl di sherry,
- 1/2 cucchiaino di sale,
- 1/2 cucchiaino di zucchero,
- 1/2 cucchiaino di glutammato monopodico,
- 4 cucchiaini di fecola.

Per il toast:

- 4 fette di pane bianco (o pancarrè),
- 2 uova,
- pangrattato,
- olio per friggere.

Passare al tritacarne granchi e funghi ammollati in precedenza.

Mescolare aggiungendo l'erba cipollina sminuzzata (o un porro tagliato sottile), l'uovo, la pasta di noci di loto e lo Sherry. Insaporire con sale zucchero e glutammato.

Legare il tutto con la fecola (meglio ancora la Maizena).

Tagliare le fette di pane in quattro parti e spalmarle con il composto, passare i pezzi di pane nelle uova sbattute e poi nel pangrattato, friggere nell'olio e servire ben caldi.

Per una frittura croccante, inserite nell'olio i Toast quando l'olio è sui 120 gradi, e poi aumentate la temperatura fino a 180'.