

BIGNÈ DI SCAMPI CON SALSA AGRODOLCE

Ingredienti per 8 persone:

- 2000 g di scampi di 45 g ognuno
- 250 g di farina
- 20 cl di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 albume d'uovo
- sale
- olio per friggere
- una manciata di farina per infarinare

Setacciate la farina in una ciotola, diluitela con il vino bianco, unite due cucchiaini d'olio e mescolate per sciogliere i grumi, quindi sigillate la ciotola con la pellicola trasparente e lasciate riposare la pastella per un'ora.

Lavate rapidamente gli scampi quindi privateli della testa e sgusciateli dopo aver praticato un'incisione con le forbici lungo tutto il dorso.

Per una presentazione finale migliore, lasciate comunque attaccata la codina e, appena saranno tutti pronti, tamponateli con la carta da cucina.

Montate l'albume a neve e amalgamatelo delicatamente alla pastella con un movimento dall'alto in basso.

Mettete sul fuoco la padella piena a metà di olio e infarinate molto leggermente gli scampi, scuotendoli per far cadere l'eccesso di farina.

Quando l'olio è caldo (170°) passate gli scampi nella pastella tenendoli fra due dita per la codina, in modo che quest'ultima rimanga pulita.

Gettateli nella padella e lasciateli friggere per quattro-cinque minuti, girandoli una volta.

Quando saranno dorati in maniera uniforme, scolateli, passateli su un doppio foglio di carta da cucina e serviteli caldissimi, spolverati di sale, accompagnandoli con la salsa agrodolce tiepida