

GAMBERI FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

- 75 g di farina
- 1 uovo
- sale
- 20 code di gambero sgusciate
- 10 foglie di basilico
- 1/2 limone (scorza)
- peperoncino
- olio per friggere
- 10 cl di latte
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

Stemperare la farina con il latte, il cucchiaio di olio e far riposare per 1 ora.
Far marinare le code di gambero con il basilico, la buccia di limone e il peperoncino.
Montare a neve l'albume unirlo alla pastella, tuffarvi i gamberi e friggerli in olio bollente.