Spiedini di gamberi rossi

Pubblicato: 27-02-2017 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- gamberi rossi
- 150 gr. di farina
- 15 gr. di fecola
- 5 gr. di bicarbonato
- 200 gr. di acqua
- olio di arachide per friggere
- sale

Preparazione:

Sgusciare e lavare bene i gamberi.

Preparare la pastella. In una ciotola setacciare la farina con la fecola e il bicarbonato, aggiungere un pò alla volta l'acqua facendo attenzione a non fare grumi.

Infilzare i gamberi con uno spiedino, passarli nella pastella e friggerli in abbondante olio, salare e servire caldi.