

Funghi fritti alla tonkatsu con chips di patate dolci

Tempo totale **37 Min** **30 Min** Tempo di preparazione **7 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per l'insalata:

- 600 g** di cavolo bianco tritato finemente
- 400 g** di carote grattugiate finemente
- 10 g** di erba cipollina tritata
- 150 ml** di aceto di riso
- 150 g** di zucchero a velo
- 5 g** di sale

Per i funghi:

- Olio per friggere
- 100 g** di farina tipo 00
- 250 g** di uovo intero
- 200 ml** Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman
- 300 g** Panko Kikkoman-Pangrattato in Stile Giapponese
- 700 g** di funghi

In aggiunta:

- 1,2 kg** di patatine dolci surgelate
- Olio per friggere
- 10 g** di erba cipollina

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Metti le verdure per l'insalata in una grande ciotola. Mescola con l'aceto, lo zucchero e il sale e lascia marinare in frigorifero fino al momento di servirle.

Passaggio 2

Scalda l'olio a 175 °C. Prepara quindi gli ingredienti per l'impanatura, riempiendo una ciotola con la farina. In una seconda ciotola, mescola l'uovo con la Marinata Teriyaki Kikkoman e in una terza, metti il Panko Kikkoman.

Passaggio 3

Passa i funghi nella farina, immergili nel composto di uovo e poi copriili con il Panko Kikkoman. Friggili nell'olio caldo per 2-3 minuti.

Passaggio 4

Nel frattempo, friggi le chips di patate dolci nell'olio caldo a 175 °C per circa 4 minuti.

Passaggio 5

Guarnisci le chips di patate dolci e i funghi con l'erba cipollina. Servi con l'insalata in una ciotola separata.