KIKKOMAN

Pakora di patate dolci con salsa di sesamo e tamari

Tempo totale **20 Min**

INGREDIENTI

10 Porzioni

Verdure:

600 g	di patate dolci
600 g	di carote
600 g	di cipolla bianca
300 g	di spinaci

Pastella:

1,1 kg	di farina di ceci
1 l	di acqua
4 cucchiai	di curry in polvere
5	pizzichi di sale

Salsa:

200 ml	Salsa di Soia Tamari a Fermentazione Naturale Senza Glutine Kikkoman
100 ml	di aceto di riso
50 g	di aglio tritato finemente
10 g	di peperoncino rosso tritato finemente
1	pezzo di zenzero
2 cucchiai	di olio di sesamo
2,5 g	di semi di sesamo bianco, tostati

Per friggere:

6 l	di olio

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Verdure: pelare le verdure e tagliarle a bastoncini sottili, lunghi 8 cm.

Pastella: mescolare la farina di ceci con curry e sale, aggiungere l'acqua e mescolare il tutto in un impasto liscio.

Salsa: mescolare bene tutti gli ingredienti.

Frittura: scaldare l'olio a 180°C. Aggiungere le verdure alla pastella, formare porzioni della dimensione di una pallina da golf e friggere un po' alla volta per circa 3 minuti, fino a doratura.

Servire: versare la salsa in una ciotola separata e servire con i Pakora.