

Curry giapponese con gamberi impanati

Tempo totale **45 Min** 30 Min Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
3.250 kJ / 780 kcal

Grassi: **28 g** Proteine: **29 g**
Carboidrati: **100 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

Purea di verdure

200 g di cipolla
150 g di carota
6 funghi
0,5 mela
150 g di pomodori pelati

Base per curry

1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di olio d'oliva
40 g di preparato per curry giapponese
1 cucchiaio [Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu \(Salsa di Soia\) Kikkoman](#)

Per accompagnare

400 g riso cotto

Gamberi fritti e guarnizione

80 g di cavolo (verde o rosso)
6 gamberi
1 uovo
2 cucchiai di farina
30 g [Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese](#)
500 ml di olio per friggere
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe

PREPARAZIONE

Passaggio 1

200 g di cipolla - **150 g** di carota - **6** funghi - **0,5** mela - **150 g** di pomodori pelati
Tritare grossolanamente cipolla, carota, funghi e mela. Frullare con i pomodori pelati fino a ottenere una purea completamente liscia.

Passaggio 2

1 cucchiaio di olio d'oliva - **1** spicchio d'aglio
Scaldare l'olio d'oliva in una casseruola a fuoco medio. Aggiungere l'aglio finemente tritato e soffriggere finché non sprigionerà il suo profumo. Unire la purea di verdure del Passaggio 1, coprire e lasciar sobbollire a fuoco medio-basso per circa 15 minuti.

Passaggio 3

40 g di preparato per curry giapponese - **1 cucchiaio** [Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu \(Salsa di Soia\) Kikkoman](#)
Aggiungere il preparato per curry giapponese e mescolare finché non si sarà completamente sciolto. Unire la Base per Zuppa Ramen Kikkoman.

Passaggio 4

80 g di cavolo (verde o rosso) - **6 g** gamberi - **1 pizzico** di sale - **1 pizzico** di pepe - **2 cucchiai** di farina - **1** uovo - **30 g** [Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese](#) - **500 ml** di olio per friggere
Affettare finemente il cavolo e immergerlo brevemente in acqua fredda, quindi scolare bene. Sgusciare i gamberi lasciando le code, rimuovere il filamento intestinale e asciugare con carta da

cucina. Allineare le code e praticare piccoli tagli diagonali vicino alla parte finale della coda per far fuoriuscire l'umidità e prevenire schizzi di olio. Fare tagli superficiali lungo il ventre, girare e premere delicatamente per raddrizzare. Condire leggermente con sale e pepe. Passare i gamberi prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel Panko Kikkoman. Friggere in olio a 180 °C fino a doratura e croccantezza desiderati.

Passaggio 5

400 g di riso cotto

Dividere il riso nei piatti. Aggiungere sopra di esso il cavolo scolato e i gamberi del Passaggio 4.

Servire la salsa di curry del Passaggio 3 a parte, accanto al riso.