

Gamberetti in salsa al chili

INGREDIENTI

4 Porzioni

- 8 pezzo** gamberetti spellati
1 cucchiaino Salsa di Soia Tamari a Fermentazione Naturale Senza Glutine Kikkoman
1 cucchiaino sake (o vino bianco)
1 pezzo Pak Choi
2 cucchiaini olio per insalata
Qualche goccia di olio di sesamo
- Per la salsa al chili**
- 2** spicchi d'aglio freschi
10 g zenzero
5 cm porro (bianco)
100 g ketchup
60 ml Salsa di Soia Tamari a Fermentazione Naturale Senza Glutine Kikkoman
qualche goccia di salsa TABASCO® Pepper
- 60 ml** brodo
zucchero

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Tritare finemente aglio, zenzero e porro. Mescolare per bene tutti gli ingredienti con la salsa al chili. Spellare il centro dei gamberetti. Mettere da parte coda e testa. Rimuovere le interiora. Asciugare e spennellare leggermente la carne con la salsa di soia senza glutine Tamari a fermentazione naturale Kikkoman. Friggere i gamberetti in olio bollente fino a doratura. Togliere dalla padella, versare la salsa ridotta in purea al di sopra e cuocere. Aggiungere olio di sesamo tostato q. b.

Tagliare il Pak Choi in 10 pezzi e far rinvenire in padella. Per guarnire utilizzare anelli sottili di cipollotti e fili di chilli.