

Spiedini di gamberi impanati piccanti con salsa cremosa di edamame

Tempo totale **30 Min** 10 Min Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.438 kJ / 583 kcal

Grassi: **28,9 g** Proteine: **26,9 g**
Carboidrati: **50,3 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

200 g di edamame surgelati (in alternativa piselli surgelati)
sale
foglie di coriandolo qb
2 cucchiaini di crème fraîche
1 cucchiaino di succo di lime
5,5 cucchiaini Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
pepe macinato al momento
1 uovo
0,5 cucchiaino di peperoncino in fiocchi
20 g di amido di mais (circa 2 cucchiaini)
30 g di farina (circa 2-3 cucchiaini)
0,5 cucchiaino di lievito in polvere
12 gamberoni/gamberi reali crudi e sgusciati (in alternativa: capesante, pezzi di filetto di salmone)
50 g Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese
2 cucchiaini di olio di girasole
6 foglie di alloro
Inoltre: piccoli bastoncini

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Cuocere gli edamame, scolarli, lasciarli raffreddare leggermente, quindi ridurli in purea con il coriandolo, la crème fraîche, il succo di lime e 3-4 cucchiaini di salsa di soia Kikkoman. Condire con il pepe.

Passaggio 2

Sbattere l'uovo con il peperoncino e 2 cucchiaini di salsa di soia.

Passaggio 3

Mescolare l'amido di mais, la farina e il lievito. Passare i gamberi prima nella miscela di farina e lievito, poi nell'uovo, quindi nel pangrattato panko e friggerli infine nell'olio caldo finché non saranno diventati croccanti (quindi per circa 5 minuti).

Passaggio 4

Infilzare 2 gamberi e 1 foglia di alloro su ciascuno spiedino e servire con la salsa di edamame.

per spiedini in legno