

## Gamberi in pasta kataifi e maionese di lime

---



Per 5 persone:

25 gamberoni di Mazara del Vallo

400 g di pasta kataifi

4 tuorli d'uovo

sale qb

un cucchiaio di aceto bianco

il succo di un lime

mezzo litro di olio di semi di girasole

la buccia di un lime

un litro di olio di arachidi per friggere

**SVOLGIMENTO**

prendiamo i gamberi e togliamo il carapace lasciamo testa e coda. Poi lo proviamo dell'intestino. Prendiamo la pasta kataifi e avvolgiamo i gamberi.

Nel tegame mettiamo abbondante olio di arachidi e copriamo con M. C. Appena la temperatura dell'olio sia pronta, mettiamo a friggere i gamberoni, coprendo sempre M. C. Prepariamo la maionese, in una terrina mettiamo il sale e l'aceto con un cucchiaio di legno facciamo sciogliere il sale, uniamo i tuorli, mescoliamo sempre con il

cucchiaino di legno. Con l'aiuto delle fruste elettriche iniziamo a montare, mettiamo a filo l'olio di semi di girasole fino a quando la maionese non sia pronta. A questo punto uniamo il succo del lime e la buccia del lime. Decorare il piatto a piacere e buon appetito.

P.F.