

Verdure in tempura



Ingredienti:

zucchine, melanzane, carote q.b.

100 g farina di riso

200 ml acqua frizzante ghiacciata

Olio di semi q.b.

Lavare e tagliare le verdure a fettine sottili o bastoncini regolari.

Per preparare una tempura perfetta si consiglia di usare tutti ingredienti freddi ed una ciotola in acciaio inox posizionata all'interno di un'altra più grande contenente del ghiaccio. Realizzare la pastella aggiungendo l'acqua ghiacciata alla farina e mescolare brevemente con una forchetta, l'obbiettivo è quello di ottenere una pastella granulosa.

In un tegame scaldare leggermente con MC una quantità d'olio che ci consenta di effettuare una frittura in immersione. Immergere le verdure nella pastella, farne colare l'eccesso e tuffarle nell'olio, coprire con MC e friggere a fiamma viva circa 2 min.. Spegnerne la fiamma ed attendere qualche istante prima di rimuovere MC in posizione orizzontale, prelevare le verdure, disporle su carta assorbente e salare leggermente.

Lorena Vecchini