

Per cambiare: la cucina cinese semplice e rapida

Inviato da Marista Urru
mercoledì 10 giugno 2009

In questa stagione viene desiderio di cambiare, di mettere o trovare in tavola qualcosa di diverso, e la cucina cinese ci offre parecchi spunti, vi riporto alcune ricette semplici poco impegnative, da aggiungere magari a quelle di routine.

Gamberi fritti nel guscio

225 gr di gamberi con il guscio e senza la testa

2 cucchiaini di vino di riso o sherry secco

Sale, zucchero 2 cucchiaini da caffè

Cipolle tritate , meglio se cipolline, un cucchiaio

Zenzero tritato un cucchiaio

Salsa di soia, lo zucchero

Adatti alla stagione li potete servire anche freddi.

Tolte zampette e testa senza rompere il guscio, lavateli, asciugateli e poi immergeteli in una padella di ferro in cui avete fatto scaldare abbondante olio, quando saranno rossi toglieteli dal recipiente e metteteli su carta assorbente da cucina, pulite la padella dall'olio e rimettete i gamberi nel wok, unite lo sherry, il sale, 2 cucchiaini di salsa di soia, lo zucchero, lo zenzero, mescolate e quando tutto è ben amalgamato spegnete il fuoco.

In tutto poco più di 10 minuti

Gamberi stufati

225 gr gamberi senza guscio

2 cucchiaini di vino secco

Sale

Olio di semi di
sesamo

Radice di zenzero affettata un cucchiaino

Lavate i gamberi, asciugateli e tagliateli a metà nel senso della lunghezza, in una pentola versate 6 dl di acqua e quando bolle buttatevi i gamberi, cuoceteli finché diventano bianchi, ci mettono pochissimo, quindi toglieteli usando il mestolo forato ed immergeteli in una ciotola di acqua fredda per pochi secondi, scolate e metteteli su di un piatto. A parte avete mescolato il vino, sale, olio sesamo, versate sui gamberi, usate le fette di radice di zenzero per decorare.

25 minuti la massimo
e son pronti

Salsa per gamberi lessi

Per i gamberi lessati come sopra, è anche buona questa salsa

2 cucchiaini di farina, 2 di olio di semi di sesamo, 2 di
salsa di soia e 2 di zucchero

Sciogliete la farina in un cucchiaino di acqua, fate scaldare olio nel wok, aggiungete la salsa di soia, lo zucchero, la pastella di acqua e farina, mescolate finché non avrete una salsa morbida, versatela sui gamberi e decorate con fettine di zenzero. Vanno serviti freddi e bastano 15 minuti al massimo per prepararli.