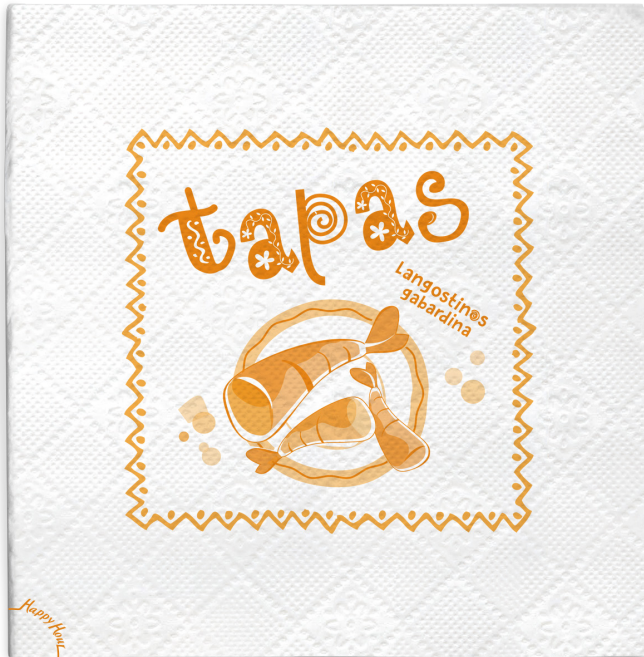


LANGOSTINOS GABARDINA



- GAMBERONI CRUDI
- 100 ML DI BIRRA
- 100 GR DI FARINA
- 6 GR DI LIEVITO
- 1 UOVO
- 2 CUCCHIAI DI MAIZENA
- ZAFFERANO
- OLIO DI OLIVA
- SALE

PREPARATE LA PASTELLA MESCOLANDO IN UNA CIOTOLA L'UOVO, LA MAIZENA, LA FARINA, IL LIEVITO E LA BIRRA. AGGIUNGETE UN PO' DI ZAFFERANO E SALE ALLA PASTELLA E POI METTETELA IN FRIGO PER ALMENO 15 MINUTI. SGUSCIATE I GAMBERONI LASCIANDO SOLO LA CODA. RISCALDATE L'OLIO D'OLIVA IN UNA PENTOLA, PASSATE I GAMBERONI NELL'IMPASTO E POI FRIGGETELI NELL'OLIO CALDO. FATELI RIPOSARE SU CARTA ASSORBENTE E SERVITELI CALDI.

UNA VERSIONE ANCORA PIÙ DELIZIOSA? SERVITELI CON MAIONESE O SALSA AIOLI PER DEI LANGOSTINOS GABARDINA SFIZIOSISSIMI.

