



SPIEDO CROCCANTE DI GAMBERI IN SALSA PICCANTE

Ingredienti:

- 16 gamberoni puliti
- 16 stecchi di legno da 15 cm
- 100 g di farina di mais fioretto
- 2 uova
- 100 g di pane grattugiato
- Un cucchiaino di MyDietor Cuor di Stevia
- 500 ml di olio di arachidi

Per la salsa piccante

- 5 g di fecola
- Mezzo cucchiaino di peperoncino piccante
- Succo di un lime
- Un cucchiaino di MyDietor Cuor di Stevia
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 250 ml di brodo vegetale

Procedimento:

Mettere in ammollo in acqua gli stecchi per 10/15 minuti, poi steccare i gamberoni puliti.

In una ciotola unite la farina di mais e la stevia, mentre in un'altra sbattete le uova energicamente con il sale.

Passate i gamberi prima nella farina di mais con stevia, poi nelle uova e infine nel pane grattugiato.

Friggete in olio a 180°, facendoli dorare bene.

Prepariamo la salsa: sciogliete la fecola nel brodo vegetale (fatto raffreddare) insieme alla stevia.

Aggiungete il concentrato di pomodoro e il peperoncino e portate ad ebollizione; lasciate intiepidire ed infine aggiungete il succo di lime.

Servite i gamberoni accompagnati con la salsa piccante.