

GAMBERI IMPANATI E FRITTI CON INSALATA DI FINOCCHI E CIPOLLA CAMELLATA

- Ingredienti per 4 persone

12 gamberi grandi

1 lt olio di girasoli estratto a freddo

4 uova

500 g cipolla di Acquaviva delle Fonti

200 g farina

2 finocchi

300 g pangrattato chiaro

- Per le cipolle

2 lt acqua

Sale quanto basta

1 lt aceto

300 g zucchero semolato

- Procedimento

Pulire i gamberi e aprirli a filetto. Passare i gamberi nella farina, nelle uova e infine nel pangrattato. Friggere in olio di girasoli a 160°. Pulire i finocchi e creare un'insalata con taglio sottile e condire con EVO, sale e pepe.

Pulire le cipolle e tagliarle a spicchi. Portare a ebollizione il composto indicato in ricetta e bollire le cipolle per 8 minuti.

