



Code di gamberi in tempura e patate dolci con maionese allo scalogno, insalata e ravanelli

50 minuti

17



Patata Dolce



Panko (pangrattato giapponese)



Prezzemolo



Maionese



Scalognò



Limone



Carota



Code di gambero argentino



Ravanello



Insalata Mista



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe, Farina, Zucchero

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Patata Dolce	1 pezzo	2 pezzi
Panko (pangrattato giapponese) 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Prezzemolo**	10 g	20 g
Maionese 8	5 pacchetti	10 pacchetti
Scalogno	2 pezzi	4 pezzi
Limone	1 pezzo	2 pezzi
Carota**	2 pezzi	4 pezzi
Code di gambero argentino** 5 14	1 pacchetto	2 pacchetti
Ravanello**	125 g	250 g
Insalata Mista**	50 g	100 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	588 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2488 kJ/ 595 kcal	423 kJ/ 101 kcal
Grassi (g)	22 g	4 g
Grassi saturi(g)	2 g	0 g
Carboidrati (g)	71 g	12 g
Zuccheri (g)	16 g	3 g
Fibre (g)	12 g	2 g
Proteine (g)	28 g	5 g
Sale (g)	1 g	0 g

Allergeni

5) Crostacei **8**) Uova **13**) Cereali contenenti glutine
14) Anidride solforosa e solfiti

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Infornare le verdure

- Preriscaldare il forno a 220 °C in modalità statica.
- Pelate la **patata dolce** e tagliatela a spicchi.
- Pelate le **carote** e riducetele a bastoncini da 1 cm.
- Raccogliete patate e carote in una ciotola con 1 cucchiaio d'**olio** e conditele in modo uniforme.
- Distribuitele su una teglia foderata di carta da forno, cercando di non sovrapporle, e cuocetele in forno caldo per circa 30-35 minuti, mescolandole a metà cottura. Alla fine salate a piacere.



Cuocere i gamberi

TIP: i gamberi saranno cotti quando risulteranno chiari e opachi al centro.

- Portate una padella su fuoco medio-alto, ricopritene il fondo d'**olio** (potete usare olio di semi, se lo avete) e scaldatela molto bene.
- Passate i **gamberi** prima nella pastella e poi nel **panko**, quindi frigeteli 2 minuti per lato, finché saranno dorati e croccanti.
- Trasferiteli su un piatto con carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso.



Preparare l'insalata

- Nel frattempo, affettate i **ravanelli** a fettine sottili.
- Raccoglieteli in una ciotola e conditeli con un filo d'**olio**, 1 cucchiaino di **zucchero**, 1 pizzico di **sale** e il succo di metà **limone** (per 2 persone).
- Aggiungete anche l'**insalata mista**, condite con un pizzico di **sale** e un filo d'**olio** e mescolate bene.



Preparare la salsa

- Tritate finemente lo **scalogno** e il **prezzemolo**.
- Raccoglieteli in una ciotolina con la **maionese**, un pizzico di **sale** e il succo di uno spicchio di **limone** e mescolate.



Impanare i gamberi

TIP: se l'avete, usate acqua fredda per preparare la pastella: lo shock termico fra pastella e olio bollente renderà la panatura croccante.

- Nel frattempo, pulite i **gamberi** eliminando il carapace e la codina. Incidete il dorso ed eliminate il budellino, se presente.
- Raccogliete in una ciotola, per 2 persone, 50 g di **farina** (circa 5 cucchiaini) e 100 ml di **acqua** (circa mezzo bicchiere) e mescolate bene con una forchetta o con una frusta per evitare la formazione di grumi.
- Disponibile in un'altra ciotola il **panko**.



Disporre nei piatti

- Disponete i **gamberi** impanati nei piatti.
- Accompagnate con le **patate dolci** e le **carote** arrostiti e la **maionese** allo **scalogno** e **prezzemolo**.

Buon Appetito!