

## TEMPURA DE GAMBAS SAUCE PEPPERONISSIMA



Chef: Diego Ponzoni

### Préparation

Parer les gambas en éliminant la carapace et l'intestin. Les laver soigneusement, les tamponner entre deux feuilles de papier absorbant puis les passer dans le blanc d'œuf et ensuite dans le Pangiallo. Dans le même temps, faire chauffer l'huile à 150°/160°C puis frire les gambas pendant une minute environ ; bien les égoutter et les poser sur du papier absorbant. Pour finir, placer un bouquet de mâche au centre de chaque assiette et poser dessus les gambas. Accompagner de sauce Peperonissima servie à part dans une coupelle.

### Ingrédients Menù

150 g Peperonissima - VO7  
180 g Pangiallo (Chapelure jaune) - Q31

### Ingrédients

24 Gambas  
300 g blanc d'œuf  
60 g Mâche  
Sel