

TECNICHE

# Tempura all'italiana

Il famoso fritto orientale è arricchito con erbe profumate e il tocco alcolico della birra e incontra il gusto mediterraneo. Senza perdere la sua caratteristica croccantezza

Di Miriam Ferrari, foto di Maurizio Lodi, in cucina Livia Sala



# Misto mare dorato



## 1 Amalgamare tuorli e acqua

Immergete una ciotola di metallo in un'altra più grande contenente acqua fredda e qualche cubetto di ghiaccio; sgusciate 2 uova e raccogliete i tuorli nella ciotola più piccola, quindi mescolateli con una frusta versando a filo 4 dl di acqua molto fredda.



## 2 Preparare la pastella

Unite al mix di tuorli e acqua un pizzico di sale, quindi incorporate 200 g di farina, una cucchiata alla volta, sempre mescolando con la frusta in senso circolare e senza sbattere. Non preoccupatevi se rimane qualche piccolo grumo: è la caratteristica della pastella per tempura.



## 3 Insaporire il pesce

Mettete su un vassoio 200 g di code di gamberi, di anelli di calamari, di acciughine o altri piccoli pesci, cospargeteli con un trito di scorza di limone, poco aglio e prezzemolo e lasciateli insaporire per un'ora.



## 4 Impastellare e friggere

Scaldate abbondante olio di arachidi nella padella dei fritti munita di cestello; tuffate nella pastella, uno alla volta, gamberi, calamari e acciughine, scolateli e immergeteli man mano nell'olio molto caldo. Scolateli dorati e croccanti su carta assorbente da cucina e serviteli, se vi piace, con una dadolata di pomodoro al basilico.

