

## Gamberetti al sale rosa e pepe colorato: aperitivo delizioso

**Autore:** brandmade brandmade

**Data:** 10 Marzo 2012



1. Immergete i gamberi in acqua tiepida salata per 5-7 minuti
2. Scolateli e asciugateli bene con la carta assorbente
3. Setacciate l'amido di mais con il setaccio sui gamberi
4. Pestate i pepi e il [sale rosa](#) dell'Himalaya insieme in una coppetta
5. Scaldate l'olio e friggete i gamberi
6. Estraeteli dall'olio e cospargeteli con il composto di sale e pepe
7. Servite con una salsina di pomodoro, cetriolo e cipolla cruda (una fetta) tritati e conditi con olio, sale e prezzemolo
8. Accompagnate con Vino bianco secco

Generato il 23/04/2025