

Categoria: Saperi dal Mondo - Giappone



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min
Cottura: 3/4 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Medio
Difficoltà: Bassa

Il tempura è un piatto tipico della cucina giapponese che consiste in verdure e pesce (generalmente code di gambero e calamari) avvolti in una croccante e leggera pastella.

Nel tempura, i gamberi e le verdure (precedentemente ridotte in listarelle di uguali dimensioni), vengono prima tuffati in una pastella ghiacciata e poi fritte in olio bollente: il risultato sarà una gustosa e croccante frittura, più leggera rispetto alle tradizionali.

Si pensa che il tempura, uno dei piatti giapponesi più conosciuti, abbia in realtà origini europee: pare infatti sia stato introdotto in Giappone dai gesuiti portoghesi (il termine tempura deriva infatti da Quattro Tempora, periodi di penitenza in cui si potevano mangiare solo pesce e verdura).



Ingredienti

- » Carote
1
- » Funghi
champignons 4
- » Gamberi e Gamberetti
code di gambero 12
- » Zucchine
2

Per la pastella:

- » Acqua
gassata ghiacciata 200 ml
- » Farina
00 100 gr
- » Uova
1 tuorlo

Per friggere

- » Olio di semi

Preparazione



Per preparare la tempura iniziate a lavare bene le zucchine, eliminate le estremità, tagliatele a metà per il lungo e ottenete delle listarelle utilizzando solo la parte verde della zuccina (1). Pelate la carota, tagliatela a metà e poi a fettine per il lungo, tagliate queste fettine a metà per ottenere dei bastoncini un po' appiattiti (2). Pulite gli champignons e tagliateli a fettine spesse circa 3 mm, cercando di mantenerne la forma (3).



Private i gamberi della testa, delle zampette e dei carapaci, lasciando però l'estremità con la coda. Eliminate con uno stuzzicadenti il filetto nero (intestino) e asciugateli bene (4). Iniziate a preparare la pastella in un contenitore di metallo immerso in una ciotola più grande contenente del ghiaccio (di questo modo la pastella si manterrà sempre ben fredda), sbattete bene il tuorlo e incorporate l'acqua gassata gelata, setacciate infine la farina (5) e mescolate non troppo a lungo (non importa se si formano dei piccoli grumi di farina); l'impasto non deve risultare coloso (6). Scaldate dell'olio di semi in un wok e portatelo a 180°C di temperatura, immergete le verdure e i gamberi nella pastella con l'aiuto di una pinza e friggete dorando bene ogni lato (la pastella frita non deve eccessivamente scurirsi). Quando le verdure saranno ben croccanti toglietele dall'olio e ponetele su carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso. Servite la tempura ben calda accompagnandola con la salsina apposita o con la salsa di soia.

I materiali utilizzati in questa ricetta sono stati gentilmente forniti da [Lagostina](#)

Consiglio

Potete preparare il tempura con le verdure che preferite, si prestano in modo particolare la zucca, che deve essere ridotta a listarelle (come per le carote), i fagiolini verdi e le melanzane.

Il consiglio del sommelier



Se si escludono le salse ed i condimenti, la tempura prevede ingredienti e sapori piuttosto delicati. La leggera untuosità della frittura unita alla tendenza dolce delle verdure e del pesce richiede l'abbinamento con un vino bianco che abbia un buon grado alcolico, una buona freschezza e profumi delicati e non troppo intensi. Pertanto l'abbinamento ideale è una [Ribolla Gialla](#) o, se preferite un vino leggermente più intenso e morbido, un [Trebiano](#).

Abbinamento a cura di [Callmewine.com](#)

Consigli per gli acquisti



Caraffa filtrante, capacità totale 2,25 litri, capacità acqua filtrata 1,25 litri, cartuccia biflux, indicatore elettronico sostituzione cartuccia, sportello riempimento rapido.

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.](#)