

Acrats di gamberi alla giamaicana

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

250 g gamberetti sgusciati
150 g farina
1 foglia alloro
1 uovo
1 albume d'uovo
2 chiodi di garofano
2 limoni
1 cucchiaio olio d'oliva
400 g olio d'arachidi
2 porri
sale
pepe

Preparazione

Preparate una pastella soda con la farina, il tuorlo, l'olio d'oliva e qualche cucchiata d'acqua tiepida salata. Ottenuto un composto omogeneo, mettetelo a riposo per una o due ore, ben coperto, in luogo tiepido. Lessate, intanto, i gamberetti in acqua salata, con una o due code di porro (le parti verdi), il chiodo di garofano, l'alloro e una scorzetta di limone. Appena cotti, scolateli con cura; liberateli degli aromi, tagliateli in due o tre pezzi e raccoglieteli in una terrina, con un trito di porro (solo la parte bianca). Riprendete la pastella e incorporatevi gli albumi battuti a neve; poi mescolatevi i gamberetti. Scaldate l'olio di semi in un tegame da frittura. Appena bollente, calatevi il preparato a cucchiaiate. Attendete che ciascun 'acrat' sia dorato; raccoglietelo con una paletta bucata, asciugatelo brevemente su carta assorbente; poi sistematelo, assieme agli altri, man mano che saranno pronti, guarnendo alla fine il tutto con spicchi di limone. Servite le frittelle subito, cosparse di sale e pepe.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>