



## TEMPURA DI TOTANI CON VERDURE:

Ingredienti per 4 persone.  
8 totani

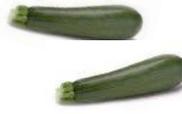
2 carote , 2 zucchine

Per la tempura:

150g. di farina bianca 00

50g. di farina di riso

acqua gassata , cubetti di ghiaccio, olio di semi per friggere , sale



pulite i totani e tagliateli a fettine o anellini;



pulite le zucchine , tagliatele verticalmente togliendo la parte bianca;



preparate la pastella per la frittura mescolando le due farine; aggiungete un pizzico di sale e versate acqua gassata freddissima (sufficiente per ottenere una pastella fluida e liscia),mescolando continuamente con la frusta;



mettete alcuni cubetti di ghiaccio sotto la terrina della pastella (la pastella deve restare sempre fredda)



portate a calore abbondante l'olio di semi e friggete i totani e le verdure e asciugateli su carta assorbente;



servite **la tempura** immediatamente