

## ANGUILLA IN TEMPURA CON SALSA YOGURT E RAVANELLO

### INGREDIENTI (per 4 persone)

2 anguille di grandi dimensioni  
100 gr farina di riso  
100 gr di farina bianca forte  
4 cubetti di ghiaccio  
acqua gassata fredda q.b.  
olio d'arachidi  
10 ravanelli  
125 gr di yogurt bianco intero  
sale, pepe q.b.



### PREPARAZIONE

Procedete immediatamente con la preparazione della salsa: lavate e asciugate i ravanelli e tagliateli, recuperando solo la buccia. Con l'aiuto di un minipimer, frullate le bucce con un terzo dello yogurt. Quando il composto sarà liscio, mantecate il restante con un cucchiaio e conservate in frigo.

Pulite l'anguilla sfilettandola a listarelle, eliminando testa, spina dorsale e pelle. Ricavate tanti pezzetti della lunghezza di c.a. 7 cm; asciugateli con un foglio di carta da cucina e cospargeteli con una spolverata di farina di riso.

Preparate la tempura mettendo i cubetti di ghiaccio in una bowl. Aggiungere le farine e a filo, mescolando con una frusta, l'acqua gassata ghiacciata. Immergete i bocconcini di anguilla nella pastella ottenuta.

In una padella di ferro, portate l'olio d'arachidi a una temperatura di 175/180°. Tuffate uno ad uno i bocconcini di anguilla, in modo che la pastella non attacchi. Friggete per pochi secondi ciascun pezzo e riponete il fritto ad asciugare su carta assorbente. Salate.

Impiattate caldo, adagiando sul fondo qualche goccia di crema di yogurt e ravenello, posizionando i bocconcini di anguilla e rifinando il piatto con qualche rondella di ravenello a crudo.