

SECONDI PIATTI

Frittata con gamberetti

LUOGO: Asia / Cina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

6 uova
300 g di gamberetti sgusciati
2 cucchiai di sherry secco
2 cipolline verdi
sale
pepe nero macinato al momento
1 spicchio di aglio spremuto
olio di semi.

PREPARAZIONE

1 Sbattere le uova insieme al sale, pepe e sherry, tagliare le cipolline verdi a fettine molto sottili (usando solo la parte verde) e mescolare alle uova. Asciugare bene i gamberetti sgusciati e marinarli con un po' di aglio per una ventina di minuti. Aggiungere i gamberetti alle uova, preparare una padella con abbastanza olio di semi a fuoco molto vivace, versare tutto quando è caldo (è meglio usare le padelle che non attaccano). Capovolgere la frittata ogni quindici secondi, questo per due minuti circa; quando è dorata è pronta.