

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 cucchiaini 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.