

ANTIPASTI E SNACK

## Frittatine di gamberi

---

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **8 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI MARINATURA

---



Se state organizzando una cenetta sfiziosa con amici, queste frittatine di gamberi sono perfette e fanno proprio al caso vostro. Farle non è affatto difficile e credecì saranno apprezzate da tutti andando letteralmente a ruba! La ricetta che andiamo a proporvi è perfetta se avete gamberi freschi, e volete presentarli in un modo diverso. Provatela e se amate molto i crostacei vi proponiamo di realizzare anche la ricetta di quelli con la [salsa all'arancia!](#)

### INGREDIENTI

FARINA DI CECI 100 gr

FARINA 300 gr

CIPOLLE BIANCHE tritata finemente - 300 gr

GAMBERI sgusciati - 300 gr

PREZZEMOLO 100 gr

SALE

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle frittatine di gamberi, Innanzitutto prendete una ciotola e amalgamate la cipolla tritata con il prezzemolo e i gamberi a pezzetti, le farine e l'acqua fino ad ottenere un impasto di giusta consistenza, né troppo denso né troppo liquido.



- 2 Lasciate riposare l'impasto per 3 ore prima di friggerlo.

Mettete al fuoco una padella con olio e quando avrà raggiunto la temperatura di 160°C versate a cucchiaiate l'impasto.



**3** Lasciate dorare bene le frittatine da un lato, quindi con una paletta giratele e lasciatele cuocere bene dall'altro.

Dovranno risultare croccanti al punto giusto.

## CONSIGLIO

**Visto che sono intollerante, potrei utilizzare solo farina di riso?**

Sì certo, è ottima per le frittatine.

**Posso prepararele in anticipo?**

Ti sconsiglio di friggere molto tempo prima, potresti preparare la pastella invece e lasciarla in frigorifero.