

SECONDI PIATTI

Omelette con gamberi e limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'omelette con i gamberi e il limone è un piatto perfetto per essere presentato in un bruch oppure un pranzo veloce.

INGREDIENTI

UOVA 4

GAMBERI 500 gr

LIMONE 1

PREZZEMOLO 10 gr

LATTE SCREMATO 200 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 10
gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Lavate il limone poi, con una piccola grattugia, grattugate la scorza gialla senza prendere anche la parte amarognola bianca e tenete da parte. Staccate le foglie di prezzemolo dai gambi, lavatele, asciugatele e tritatele al coltello sul tagliere.

Preparate i gamberi: lavateli abbondantemente sotto acqua corrente, poi scottateli per qualche minuto in acqua bollente salata. Con una schiumarola scolateli e puliteli dal carapace; con uno stuzzicadenti togliete anche il filo nero intestinale e tritateli grossolanamente con un coltello pesante.



- 2 Raccogliete in una ciotola il trito di gamberi, il prezzemolo e la scorza di limone tenuto da parte, aggiustate di sale, una macinata di pepe e mescolate bene.



- 3 In una ciotola sguosciate le uova, sbattetete con una forchetta, poi aggiungete il latte e mescolate ancora.



4 Unite i due composti ed amalgamate bene; salate e pepate adeguatamente.



- 5 Scaldate una padella antiaderente leggermente unta d'olio; non appena calda, abbassate la fiamma e aggiungete un quarto del composto preparato; ruotate la padella in modo che il composto si distribuisca uniformemente e cuocete fino a quando l'omelette si sarà rappresa sotto, ma risulterà ancora morbida sopra.



- 6 Piegatela a metà e trasferitela su un piatto fino a quando non avrete preparato anche le altre. Tenetele al caldo e servitele subito.