

SECONDI PIATTI

Frittata con gamberetti

di: *Cookaround*

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.