

ANTIPASTI E SNACK

Frittatine di gamberi

di: *Cookaround*

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



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 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 cucchiaini 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.