

SECONDI PIATTI

Revuelto de camarones

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Argentina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

GAMBERI sgusciati - 300 gr

UOVA 4

CIPOLLE 1

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

MOSTARDA in polvere -

PREPARAZIONE

1 Per fare i revuelto de camarones tritate finemente la cipolla e rosolatela con 1/2 bicchiere d'olio in una padella.

Aggiungetevi i gamberi asciutti e rosolate anch'essi per 1 o 2 minuti, rivoltandoli di continuo.



2 Insaporite il tutto con il sale e la mostarda.



3 Rompetevi le uova e lasciate addensare il composto.



4 Mescolate delicatamente finchè le uova siano rapprese ma ancora cremose.



5 Servite con crostini fritti e prezzemolo tritato dopo un minuto.

