

SECONDI PIATTI

Revuelto de camarones

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.

