

---

# FRITTATA DI GAMBERETTI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di gamberetti sgusciati,
- 12 olive nere sminuzzate,
- 1 cucchiaio di prezzemolo,
- 130 g di riso,
- 1 cucchiaino di pepe di Caienna,
- 1 cucchiaino di pepe bianco,
- 2 cucchiaini di burro,
- 5 uova,
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano reggiano ,
- 1 cucchiaino di succo di limone.

Fate cuocere a vapore per circa tre minuti i gamberetti, le olive, il prezzemolo, il riso, il pepe di Caienna e il sale. In una terrina sbattere le uova, il sale e il pepe bianco.

Mettere in una padella antiaderente il burro e cuocere fino a che si formano le prime bolle.

Allora spargere la superficie con il composto di uova e i gamberetti.

Spolverare con parmigiano reggiano.

Cuocere per sette o otto minuti, alzando i bordi della frittata ogni tanto.

Tagliare in quarti e spruzzare con succo di limone prima di servire.