

## FRITTATA DI GAMBERETTI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di gamberetti,
- 6 uova,
- 1/2 cipolla,
- 1/2 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lavare e sgusciare i gamberetti.

Tritare aglio e cipolla e farli imbiondire in 2 cucchiaini di olio.

Unire i gamberetti e cuocerli a fuoco vivo.

Sbattere le uova con sale e pepe e versarle nella padella con i gamberetti.

Cuocere la frittata per 2-3 minuti finché il fondo si sarà rappreso, poi rigirla e cuocerla per altri 3 minuti.

Servirla tiepida o fredda.