OMELETTE A SORPRESA

Ingredienti:

- 6 uova,
- 300 g di gamberetti,
- sale,
- pepe,
- burro.

Sbattete le uova molto bene con sale e pepe per rendere soffice l'omelette.
Fate fondere abbondante burro in una padella, versate le uova e fatele rapprendere, rivoltate l'omelette e farcitela velocemente di gamberetti, salate e pepate.
Ripiegate l'omelette su se stessa, fate scaldare ancora un momento e servite.
Per cucinare questa omelette potete utilizzare gamberetti surgelati, tuffandoli in acqua bollente per massimo 5 minuti, o meglio gamberetti freschi.