

## FRITTELLE DI GAMBERETTI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di gamberetti lessati e sgusciati
- 120 g di farina
- 2 uova
- 1 cipollotto
- 1 ciuffo di prezzemolo
- abbondante olio d'oliva
- latte
- sale
- pepe

Tritare molto finemente il cipollotto con un ciuffo di prezzemolo.  
Sbattere le uova in una grande ciotola aggiungendo la farina setacciata e sbattendo sempre.  
Versare a filo abbastanza latte da ottenere una pastella fluida.  
Salarla, peparla e incorporare il trito e i gamberetti.  
Mescolare bene e lasciar riposare per 20 minuti.  
Scaldare abbondante olio e versarvi il composto con un cucchiaio.  
Dorare le frittelle da entrambi i lati.  
Scolarle e servirle calde.