

## FRITTATA DI GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 100 g di gamberi già sgusciati
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Sgusciate le uova in una terrina e sbattetele leggermente, unendo una presa di sale e una di pepe.

Ponete i gamberi in una padella con l'olio e fateli soffriggere per 5 minuti.

Poi versatevi le uova e, quando la frittata sar  rappresa da una parte, rivoltatela con un piatto o con un coperchio, facendola cuocere anche dall'altro lato.

Servite la frittata ben calda in tavola, disposta su un piatto.