

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.