

## Tortilha de gambas



Ingredientes: 20 unidade de azeitonas recheadas de pimento  
4 unidade de ovos  
0 totaste de sal & pimenta  
1 pitada de pimentão doce  
1 pitada de noz moscada  
120 grama de gambas cozidas e descascadas  
3 colher de sopa de azeite

### Instruções de preparação:

Corte as azeitonas em rodelas. Bata os ovos com o sal, a pimenta preta moída, o pimentão e a noz moscada moída na altura. Misture as azeitonas cortadas e as gambas escorridas, com os ovos. Aqueça o azeite numa frigideira, deite os ovos batidos e deixe-os cozer em lume brando. Assim que a tortilha cozer dum lado, vire-a com o auxílio dum prato. Deixe cozer cerca de 2 minutos do outro lado. Sirva a tortilha acompanhada com uma salada.

Sugestões Adicionais: