RICETTA: FRITTATA DI ZUCCHINE

INGREDIENTI:

* 5 uova
* 4 zucchine
* 3 cucchiai di farina
* 2 cucchiai d’olio evo
* sale qb
* pepe qb

SVOLGIMENTO:

Lavate accuratamente le zucchine, asciugatele e tagliate a rondelle.

Raccoglietele in un passino a rete, salatele e lasciate che perdano un po' della loro acqua di vegetazione, ci vorrà circa un'ora.

Passate le rondelle di zucchine in qualche cucchiaio di farina.

A parte, sbattete le uova aggiungendo un po' di sale e pepe.

In un tegame scaldate due cucchiai d'olio e insaporitevi le zucchine per alcuni minuti, quindi salate.

In una terrina sbattete le uova, salatele con precauzione, tuffatevi le zucchine.

In una padella scaldate due cucchiai d'olio, versatevi il composto di uova e zucchine e cuocete la frittata girandola da entrambi i lati.

Quindi rovesciatela sul piatto da portata, dividetela a spicchi e servitela tiepida o fredda.