

SECONDI PIATTI

Huevos revueltos con calabacitas uova strapazzate con zucchine alla messicana

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Huevos revueltos con calabacitas ovvero le uova strapazzate con le zucchine. Una ricetta messicana tanto semplice quanto saporita e gustosa.

INGREDIENTI

UOVA 6

ZUCCHINE 2

LATTE INTERO ¼ tazze

BURRO 2 cucchiari da tavola

CACIOTTA 100 gr

PEPERONCINO IN POLVERE 0,4 cucchiari
da tè

SALE

PREPARAZIONE

1 Cuocete le zucchine tagliate a cubetti in padella nel burro per 4-5 minuti.



2 In una terrina sbattete le uova con il latte, il peperoncino in polvere e il sale.



3 Incorporatevi metà del formaggio.



- 4 Versate il composto ottenuto sopra le zucchine e cuocete sul fuoco dolce e senza mescolare finché le uova inizieranno a rapprendersi sul fondo e ai bordi della padella.



- 5 Sollevate e ripiegate i lembi della frittata in modo che il composto ancora in superficie venga a contatto con la padella e si addensi.



- 6 Continuate a sollevare e ripiegate per 5 minuti; quindi spolverizzate con il rimanente formaggio e servire.