

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucchine cacio e uova

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Zucchine
2 cipolle
1 manciata abbondante di pecorino o altro
formaggio grattugiato
6 uova
olio
pepe
sale.

PREPARAZIONE



2 In una padella, versare le zucchine tagliate a rondelle e rosolarle in olio ben caldo.



3 Aggiungere la cipolla tagliata sottile.



4 Intanto sbattere le uova con il formaggio grattugiato, il sale e il pepe.



5 Quando le zucchine sono quasi cotte, versarvi sopra le uova.



6 Portare a cottura girando sempre energicamente.



7 Le uova devono solo un po' rapprendersi ma non devono solidificarsi, altrimenti il risultato sarebbe una frittata.

