

SECONDI PIATTI

Frittata con fiori di zucca

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Fiori di zucca
1 zuccina di medie dimensioni
cipolla o scalogno
uova
provoletta
parmigiano
olio d'oliva
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Spellare la zuccina, tagliarla a spicchi per lungo e friggerla con olio d'oliva.



2 Nel frattempo soffrigere la cipolla.



3 Una volta appassita e aggiungere i fiori di zucca a pezzettoni.



4 Cuocere per un po' e a cottura ultimata aggiungere la zucchini frita.



5 Sbattere un po' le uova e aggiungere la provoletta a dadini, il sale, il pepe e il parmigiano.



6 Versare in padella con le verdure e mescolare il tutto bene.



7 Girare la frittata per farla cuocere da ambo le parti.

