

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di zucchine, uova e cacio

di: *Cookaround*

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

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



La minestra di zucchine, uova e cacio è deliziosa ma molto semplice da fare. Si tratta di un piatto povero, di origine contadina, e come spesso accade queste preparazioni sono le più buone. In effetti è un piatto delizioso, poiché le uova rendono cremoso il tutto che diventa speciale e appetibile. Un piatto unico perfetto per tutta la famiglia perché grazie proprio alla sua consistenza diventa amato da grandi e bambini e le mamme lo sanno quanto è difficile mettere d'accordo tutti. Si tratta ovviamente di una ricetta molto economica, le uova e le zucchine infatti costano poco, e sfruttando il pane raffermo si ottiene anche una bella pietanza di riciclo. Mettete

insieme tre soli ingredienti speciali come le zucchine, il cacio e le uova e otterrete un piatto davvero straordinario nel gusto. Facile da fare questa pietanza vi darà grande soddisfazione a tavola. La sua preparazione infatti è semplicissima ma il suo gusto finale per nulla banale. La ricetta è di quelle che si tramandano di generazioni in generazioni e se pur esso sia un piatto da mangiare caldo è perfetto soprattutto d'estate quando le zucchine sono al massimo del loro gusto e della loro dolcezza. Essendo una minestra l'abbiamo finita e servita con dei crostini di pane raffermo e abbrustolito ma sapete che è buonissima anche se ci cuocete dentro un pugno di pasta? Scegliete un formato piccolo e vedrete che sarà un piatto unico completo davvero molto gradito a tutti.

Se questa preparazione vi è piaciuta e disponete ancora di uova fresche, provate anche la [minestra del paradiso](#), eccezionale!

INGREDIENTI

ZUCCHINE grandi lunghe - 6
CIPOLLA 1
BASILICO
UOVA 4
PARMIGIANO GRATTUGIATO 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la minestra di zucchine, uova e cacio: versate in un tegame provvisto di coperchio, un filo di olio extravergine d'oliva, quindi affettate sottilmente una cipolla e mettetela a soffriggere nell'olio, in modo tale che si colorisca appena e si disfi senza bruciarsi.



- 2 Prendete le zucchine, lavatele, asciugatele, tagliatele a dadini e aggiungetele nel tagame con la cipolla appassita.



3 Aggiungete delle foglie di basilico spezzettate a mano e insaporite con un pizzico di sale, fate insaporire bene per qualche minuto mescolando, dopodichè coprite con il coperchio e lasciate cuocere il tutto per qualche minuto senza aggiungere nessun liquido.





- 4 Quando le zucchine si saranno ammorbidite, aggiungete nel tegame tanta acqua fino a completa copertura delle zucchine e, portate a bollire.



- 5 Una volta che la minestra avrà raggiunto il bollore, sbattete le uova con il parmigiano grattugiato, in modo tale da formare una cremina, insaporite con un pizzico di sale e pepe macinato.





6 Aggiungete alla crema di uova sbattute poco brodo di cottura della minestra e, sbattete velocemente.





- 7** Versate le uova sbattute direttamente nel tegame insieme alle zucchine, mescolate e spegnete il fuoco appena si saranno leggermente rapprese.



- 8** Servite la minestra di zucchine, uova e cacio calda, accompagnata da crostini di pane abbrustolito.

