ZUPPE E MINESTRE

Minestra di zucchine, uova e cacio

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 quento 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 bollore.

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 cremina 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.