

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Zucchine cacio e uova

di: *Aitina*

---

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.

