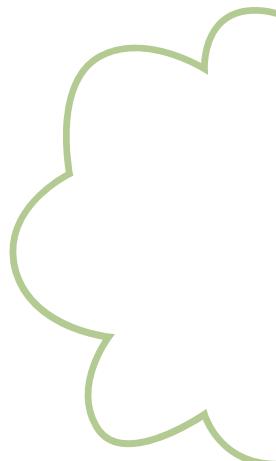




Frittata di zucchine al forno

INGREDIENTI PER UNA
TORTIERA 24/26 CM

- *6 uova
- *4 cucchiai di maizena
- *2 cucchiai di latte
- *6 cucchiai di grana
grattugiato
- *300 g di zucchine pulite
- *sale e pepe



Per prima cosa, prepariamo le zucchine . Laviamole bene sotto acqua corrente , asciughiamole e tagliamole a julienne (bastoncini) . Successivamente rompiamo le uova in una ciotola capiente e mescoliamo con una frusta a mano. Aggiungiamo la maizena, il grana e i cucchiai di latte. Infine le zucchine. Saliamo e pepiamo. Facciamo cuocere in forno preriscaldato ventilato a 180° per circa 20 minuti. La frittata è pronta quando troviamo la superficie leggermente dorata.

