

FRITTATA CON LE ZUCCHINE



INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

4 UOVA



300 GRAMMI DI
ZUCCHINE



60 GRAMMI
FORMAGGIO
GRATTUGGIATO



OLIO



SALE

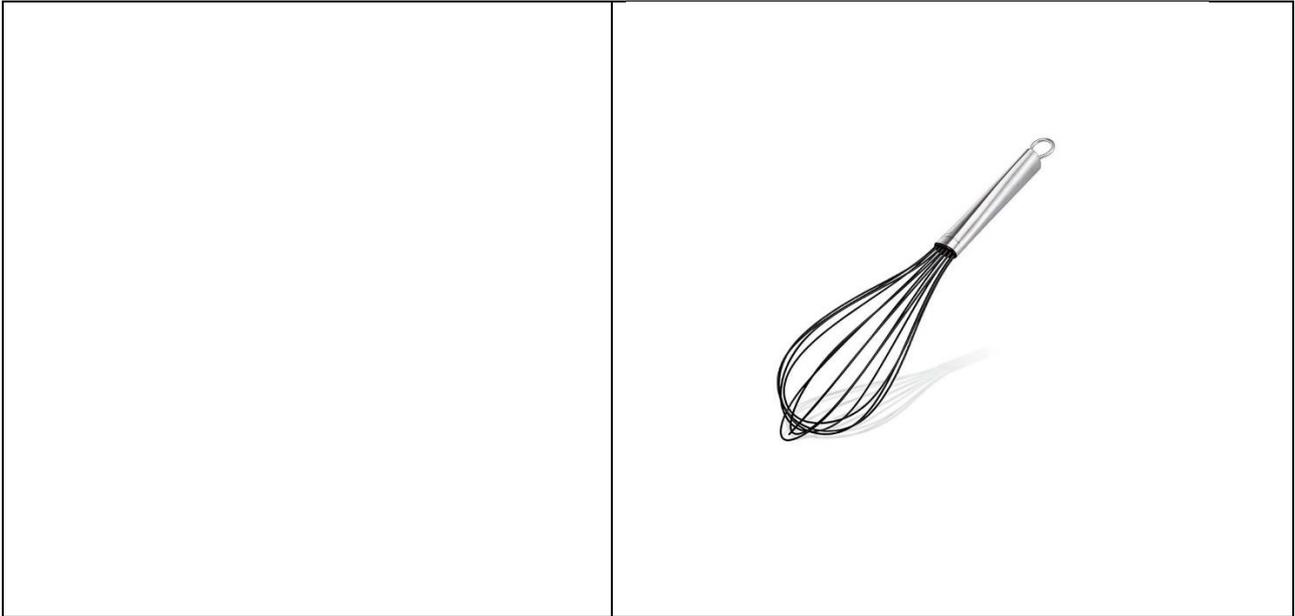


UTENSILI:

TEGLIA



TAGLIERE	
COLTELLO	
2 CIOTOLE	
FRUSTA	



PROCEDIMENTO:

ACCENDERE IL
FORNO A 200
GRADI



LAVARE ED
ASCIUGARE LE
ZUCCHINE



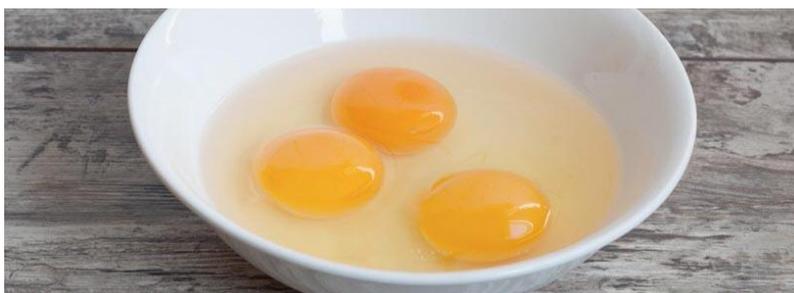
TAGLIARE LE
ZUCCHINE A
RONDELLE



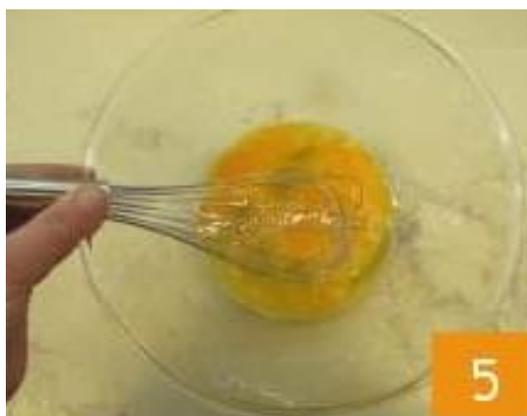
METTERE LE
ZUCCHINE IN
UNA CIOTOLA,
AGGIUNGERE
OLIO E SALE



ROMPERE LE
UOVA E
VERSARLE
DENTRO UNA
CIOTOLA



SBATTERE LE
UOVA CON LA
FRUSTA



AGGIUNGERE
UN PIZZICO DI
SALE E IL
FORMAGGIO,
MESCOLANDO
BENE



UNIRE LE
ZUCCHINE
ALL'UOVO E
MESCOLARE



METTERE OLIO
SULLA TEGLIA E
VERASARE LE
UOVA CON LE
ZUCCHINE



INFORNARE LA
FRITTATA. LA
FRITTATA DEVE
STARE NEL
FORNO PER
CIRCA 40
MINUTI



METTERE LA
FRITTATA SUL
PIATTO... E

**BUON
APPETITO!!!**

