

MINESTRA DI ZUCCHINE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di zucchine,
- 50 g di burro,
- 2 uova,
- 100 cl di brodo,
- prezzemolo,
- basilico,
- aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- 3 cucchiai di formaggio grana grattugiato.

Lavare e tagliare a dadini le zucchine.

Soffriggere l'aglio schiacciato in olio e burro, levarlo quando è dorato e versare le zucchine nella casseruola.

Farle insaporire poi unire 100 cl di brodo e cuocere per 45 minuti.

Sbattere le uova con il sale, prezzemolo e basilico tritati e 3 cucchiai di grana.

Quando le zucchine saranno cotte aggiungere le uova e mescolare molto bene con una frusta.

Togliere dal fuoco e servire la minestra fredda con grana grattugiato.