
MINESTRA DI ZUCCHINE E UOVA

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di zucchine,
- 3 uova,
- 80 g di cipolla,
- 80 g di olio d'oliva extra-vergine,
- basilico,
- timo,
- 2 foglie di alloro,
- 75 cl di brodo di carne leggero,
- sale,
- pepe.

Scaldate in tegame l'olio con la cipolla tritata; quando questa accenna a disfarsi, unite le zucchine, tagliate a dadini, unite anche gli aromi (le foglie di alloro poi si toglieranno).

Date qualche minuto di cottura, coprite di brodo, mescolate, aggiustate di pepe e sale.

Quando vedete che siete prossimi a cottura, versate in tegame anche le uova, mescolate rapidamente e servite.