

MINISTRONE DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 zucchine,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 40 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 mazzetto di basilico,
- 3 uova,
- sale,
- pepe.

Lavate le zucchine, asciugatele, tagliatele a dadini e soffriggeteli in abbondante olio caldo.

Copritele con acqua bollente, salate, pepate e cuocete a recipiente coperto.

In una ciotola sbattete le uova con il formaggio, il sale, il pepe e il basilico tritato.

Quando le zucchine sono cotte ritirate il recipiente dal fuoco e incorporate nella minestra il composto di uova, mescolate, riportate a bollore alcuni minuti passate nella zuppiera calda e servite subito.

A piacere si può aggiungere altro formaggio grattugiato.