

ZUPPA DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 zucchine,
- 3 cipolle,
- 500 g di pomodori,
- 1 uovo,
- 100 cl di brodo,
- 40 g di formaggio grattugiato,
- 4 fette di pane casereccio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

In una pentola mettete tre cucchiaini d'olio, le cipolle tagliate a fettine sottili, i pomodori spellati, privati dei semi e divisi in quattro spicchi, le zucchine a fiammifero.

Cuocete a fuoco medio per circa 20 minuti.

Aggiungete il brodo, regolate il sale, portate a bollire, riducete la fiamma e lasciate sobbollire fino a quando le zucchine risultino piuttosto disfatte.

A questo punto spegnete, unite alla zuppa l'uovo sbattuto con formaggio grattugiato e sale mescolando velocemente. Versate sulle fette di pane casereccio abbrustolito e servite.