

TORTINO DI FIORI DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fiori di zucca
- 5 uova
- 80 g di formaggio emmenthal
- 6 foglie basilico (o maggiorana)
- 1 presa sale
- 1 macinata pepe

In una terrina sbattere le uova con una presa di sale e una macinata di pepe aggiungere le foglie di basilico lavate e stracciate con le mani.

Versare metà del composto in una teglia antiaderente e passarla in forno caldo a 200 gradi per 5 minuti.

Togliere la teglia dal forno appena le uova si saranno rapprese e adagiarvi sopra i fiori di zucca mondati e interi.

Cospargerli con l'emmenthal grattugiato versarvi sopra il composto di uova rimasto e infornare subito in forno caldo a 250 gradi ancora per 10 minuti.