

# ZUCCHINE ALLE UOVA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 zucchine
- 6 uova
- 60 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 30 g di burro
- alcuni steli erba cipollina
- 1 presa sale
- pepe

Spuntate le zucchine, tagliatele a metà, nel senso dello spessore, asportatene delicatamente la polpa, che terrete da parte, e cuocetele al vapore per 20 minuti circa.

Intanto preparate il ripieno.

Sbattete in una ciotola le uova con una presa di sale e pepe a piacere.

Tritate finemente la polpa asportata delle zucchine e cuocetela per 3-4 minuti a fuoco vivace in una padella con il burro.

Unite poi il formaggio le uova e proseguite la cottura, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, finché queste ultime si saranno ben rassodate.

Riempite le zucchine con le uova preparate e servitele immediatamente, dopo averle cosparse con l'erba cipollina sforbiciata.