

ZUCCHINE IN CREMA D'UOVO

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di zucchine novelle
- 40 g di burro
- 2 uova
- 1 limone
- 1 mestolo brodo
- prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite le zucchine e tagliatele a fettine regolari.

In un tegame scaldate il burro con due cucchiaini d'olio, unite le zucchine e fatele insaporire a fiamma alta.

Mescolate e lasciate cuocere finché saranno di un colore dorato, versate un mestolo di brodo caldo e abbassate un poco la fiamma.

Salate, pepate e lasciate consumare il liquido.

In una fondina sbattete i tuorli con il succo di limone e il prezzemolo tritato, versate il composto sulle zucchine, mescolate e lasciate addensare la crema.