
COZZE, ZUCCHINE E UOVA SODE

Ingredienti per 8 persone:

- 1000 g di cozze sgusciate
- 500 g di zucchine bollite tagliate a striscette
- 150 g di cipolla tritata
- 150 g di olio d'oliva extra-vergine
- 24 fette di pane tostato (crostoni)
- 6 albumi d'uovo
- 100 cl di brodo vegetale
- sale
- pepe

Rosolare la cipolla, aggiungere le zucchine e far cuocere lentamente.

Immettere le cozze e 750 g di brodo vegetale.

Lasciare bollire per 10 minuti circa.

Unire agli albumi tutto ciò che rimane, amalgamare con il brodo rimasto ed il liquido delle cozze passato al passino.

Far cuocere ancora per un po' e servire.