



Ricetta

Frittata di zucchine al forno

Gli amanti delle zucchine adoreranno questa ricetta

45 min

Tempo di preparazione



75 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

ZUCCHINE

500 g zucchini sbucciate e tagliate a rondelle da 3 mm **Di stagione**

1 cipolla finemente tritata **Di stagione**

200 g chorizo a fettine da 2 mm

1 C burro per arrostire

1/2 c sale

pepe

FRITTATA

8 uova

100 g crème fraîche

1/2 maggiorana tritata

1/2 c sale

un pizzico pepe

una noce burro

DECORAZIONE

1 zuccina con fiore sbuccata e tagliata a fette da 2 mm **Di stagione**

Ecco come si prepara

1 di 3

PREPARAZIONE

Scaldare il burro per arrostire in una padella. Aggiungere la cipolla, 500g di zucchini e il chorizo, cuocere per 8-10 minuti, condire.

2 di 3

FRITTATA

Mescolare bene uova, crème fraîche e maggiorana, condire. Versare sulle verdure.

3 di 3

IN FORNO

Guarnire con le zucchine restanti e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 160 °C per 30 minuti.