



Frittata con fiori di zucchine

Ingredienti

fiori di zucca

2 uova

olio e.v.o.

sale

pepe

aglio

parmigiano o pecorino secondo i gusti

Ricetta semplice e forse banale, ma buonissima oltre che veloce da preparare.

Lavate i fiori, privateli del pistillo, tagliateli finemente e fateli soffriggere in padella con un po' d'olio e un aglio; quando saranno appassiti, spegnere il fuoco e preparare la frittata.

Utilizzate 2 uova a persona: battete le uova con sale, pepe e parmigiano o pecorino romano a vostro piacimento, aggiungere i fiori cotti e mescolarli alle uova; ungere la padella antiaderente e versare le uova miste ai fiori già cotti, fate cuocere da ambedue i lati: buon fine settimana!!