

Sfornato di zucchine e pomodorini

Scritto da chiara chiamonte

Giovedì 30 Giugno 2011 00:47 -



ingredienti

3 uova

1 zuccina genovese

una decina di pomodorini

50 g di formaggio asiago

pangrattato

sale

preparazione

lavare la zuccina e tagliarla a dadini piccoli di circa 5 mm per lato. sbattiamo le uova con il sale e tagliamo i pomodorini e aggiungiamoli crudi e sminuzzati alle uova. aggiungiamo poi anche il pangrattato insieme al formaggio e ai dadini di zucchine. una volta battuto tutto quanto ben bene con una forchetta, versarlo in una pirofila in pyrex unta con olio d'oliva e infornare a fuoco medio per circa 20 minuti.

lasciare poi intiepidire una volta sfornato prima di servire.