



ingredienti

2 zucchine genovesi (buccia scura)
olio di semi di mais
2 uova
sale
1 cipolla

preparazione

Prendete un tritaverdure, metteteci dentro, per cominciare, un cipollotto (di quelli "dorati" o biondi) tagliato a dadini e tritate!

Poi prendete una para di zucchine genovesi belle grosse e ancora "toste" non quelle mollacchie

o sfatte - mi raccomando! - (tra l'altro in questi giorni sono in offerta un po' ovunque), tagliatele a dadini e catafottetele nel tritaverdure e fatene poltiglia! Su! Coraggio!

Poi prendete un recipiente a sponde alte (vi consiglio ceramica o vetro) e metteteci dentro tutta questa bella poltiglia, poi le uova (meglio se fresche) di media grandezza e sbattulate, arrimate, strapazzate, amalgamate, con una forchetta!

Aggiungete sale, come nelle migliori tradizioni, q.b.

Poi per addensare il frittatone si usa di solito il pangrattato ma io vi dirò un mio segreto ecologico ed economico: se siete consumatori di crackers o di fette biscottate, capirete cosa si prova quando questi si frantumano e non sono più in condizioni di aver qualcosa spalmato sù... e che fa li buttiamo tutti questi etti ed etti di muddichi? NOOOO!

Per esempio in questa occasione ho preso il pacchetto di crackers che tenevo in borsetta, tutti frantumati, sfracellati, e li ho finiti!

Sì, ho dato il colpo di grazia e li ho resi - siori e siore - pangrattato!

E anche loro catafottuti nell'impasto!

Poi mettete a scaldare in una padellina dell'olio di semi di mais (dicono che tenga la temperatura meglio degli altri, quindi alla fine sia meno dannoso, meno tossico).

Fate la prova dello sputo per vedere se l'olio è caldo!

NONONONO! Scherzavo! :D

Potete verificare se l'olio è a temperatura facendovi colare sù una gocciolina di uovo del nostro impasto.

Appena pronto, mettete con un cucchiaino da tavola l'impasto in padella e si creerà la nostra prima nuvoletta di zuccina!

In una padellina piccola ne entrano circa 5 contemporaneamente. Le nuvolette una volta dorate sul lato a contatto con l'olio, vanno girate in modo da far cuocere anche l'altro lato.

Man mano che le togliete dal fuoco, ponetele su foglio di carta assorbente su un piatto (meglio evitare la plastica, o materiali che si deformano con il calore).

Lasciate riposare fino a quando non raggiungeranno una temperatura che salvi voi, la vostra lingua e il vostro palato dall'ustione.

FFFATTO?

Bene, ora assaggiate la delizia di queste nuvolette soffici... prima da sole, e poi, se vi va, servitele insieme a del formaggio spalmabile e magari accompagnatele con il [pane foffice](#), no? :)

Tra l'altro queste nuvolette soprafine, sono perfette da intingere nella fonduta di formaggi, ma vi consiglio di farlo quando le temperature si abbasseranno nuovamente, anche perché incombe in questi giorni la prova costume!

Se avete intenzione di fare di queste nuvolette (ma in realtà polpettine o frittatine sono, niente di più!) come piatto principale allora queste quantità bastano per un paio di persone. Se servono da contorno rispetto ad una portata principale per 4 o per 6 persone vanno benissimo!

Buon appetito!

E ricordate di mettere tutto in ordine.

E il recipiente in cui avete spupazzato il tutto, mi raccomando, se ancora odora di uovo, potete lavarlo con dell'aceto.