



Succede che avevo cucinato (stufato) più zucchine di quante prevedevo di riuscire a mangiarne, quindi, visto che l'obiettivo è il riciclo creativo degli avanzi in cucina, mi sono inventata quanto segue:

ingredienti

1 zuccina genovese
1/2 cipolla
basilico fresco
3 uova

preparazione

lavare e tagliare a fettine la zuccina e stufarla (mettere in una padella un filo d'olio con le zucchine distese e appena l'olio si assorbe, aggiungere acqua e sale a temperatura ambiente e attendere che si asciughi e versarne altra. continuare questa procedura fino alla cottura -

morbida - delle zucchine).

scolare la zuccina stufata e porla in una padella con la cipolla a fettine e dell'olio d'oliva.

soffriggere un po' e mescolare con il basilico tagliato a pezzetti e poi aggiungere le 3 uova battute con mezzo cucchiaino di sale, versandole nella padella. abbassare la fiamma e coprire con un coperchio (meglio se di vetro e trasparente).

attendere la lenta cottura finché la "trappola" in cui abbiamo rinchiuso le nostre zucchine condite non sarà abbastanza solida da permettere di essere girata dall'altro lato, girare e coprire ancora per qualche minuto, fino a quando anche l'altro lato non sarà dorato.

spegnere il fuoco e lasciare a riposare per qualche minuto su un piatto piano.

buon appetito :P