FRITTATA CON LE ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g.di zucchine,
- 6 uova,
- 50 g.di burro,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- olio,
- sale,
- pepe.

Spuntare le zucchine, lavarle, tagliarle a fettine, cuocerle con la metà del burro e qualche cucchiaio di olio, salare, pepare e lasciar raffreddare.
In una terrina sbattere le uova con poco sale e pepe, unire il prezzemolo tritato e le zucchine.
Far cuocere la frittata da entrambi i lati nel rimanente burro e olio e servire tiepida.