
FRITTATA DI ZUCCHINE E CHAMPIGNON

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova,
- 300g. di funghi champignon,
- 40g. di parmigiano grattugiato,
- latte,
- 2 spicchi d'aglio,
- zuccina n° 2,
- 2 cucchiaini di semi di sesamo,
- un rametto di timo,
- 60g. di burro,
- sale e pepe.

Mondate i funghi, privandoli della parte terrosa, lavateli, affettateli e, in un tegame, fateli cuocere per una ventina di minuti insieme con 30g. di burro e l'aglio, che poi eliminerete.

Unite le zucchine (spuntate, pulite e tagliate a rondelle sottili), il timo, sale e pepe a piacere, e continuate la cottura per una decina di minuti, poi lasciate intiepidire.

In una ciotola, sgusciate le uova e sbattetele con il formaggio, 2-3 cucchiaini di latte e un pizzico di sale e pepe. Aggiungetevi i funghi e le zucchine, mescolate bene e versate il tutto in un tegame antiaderente in cui avrete fatto sciogliere il burro.

Cuocete la preparazione a fuoco moderato per un paio di minuti, poi cospargete con il sesamo, copritela con un coperchio e cuocetela fino a quando risulterà rassodata.

Mettete il tegame sotto il grill del forno (avendo cura di rivestire il tegame di carta stagnola) e cuocete la frittata finché risulterà dorata.