OMELETTE ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 3 zucchine
- prezzemolo
- 1 cucchiaio olio d'oliva
- 1 noce burro
- sale
- pepe

Lavate le zucchine e tagliatele a fiammifero.

Raccoglietele in una padella antiaderente e ponete per alcuni minuti sul fuoco a fiamma viva per farle asciugare un po'.

Salate, pepate e tenete da parte in caldo.

Sbattete leggermente le uova, salate, pepate, unite un po' di prezzemolo fresco tritato finemente.

In una padella scaldate un cucchiaio d'olio e una noce di burro, versatevi le uova sbattute e cuocete l'omelette in modo che resti asciutta sotto e morbida sopra.

Ricopritene metà con le zucchine, ripiegate, lasciate sul fuoco per un minuto, poi fate scivolare l'omelette sul piatto da portata e servitela.