TAGLIATA DI UOVA E VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di zucchine,
- 200 g di carote,
- 1 dado vegetale,
- 4 cucchiai di prezzemolo tritato,
- 2 scalogni,
- 3 uova,
- 2 cucchiai di latte scremato,
- 8 cucchiaini di grana grattugiato,
- 2 cucchiaini di olio,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Grattugiate le carole, tagliate a bastoncini le zucchine, mettetele in padella con il dado sbriciolato, due cucchiai di prezzemolo e gli scalogni tritati.
Cuocete per 15 minuti circa, aggiungendo un po' di acqua di tanto in tanto.
A fine cottura le verdure devono risultare comunque asciutte.
Sbattete le uova con il grana, i 2 cucchiai di latte, la noce moscata, sale e pepe e i due rimanenti cucchiai di prezzemolo tritato.
Accendete il forno a 180-200°.
Prendete una teglia antiaderente del diametro 20-22 cm e ungete il fondo e i bordi con i 2 cucchiaini di olio.
Versate le carote e le zucchine già cotte e ricoprite con le uova sbattute.
Scuotete leggermente la teglia, infornate e cuocete per 20 minuti circa.