

# Frittata con le zucchine



La frittata con le zucchine è buona, profumata e soprattutto veloce da fare. Perfetta come secondo ma ottima anche come antipasto o fingerfood per un apericena...e per una cena a base di frittata, guarda anche la nostra ricetta della [frittata con la mentuccia](#).

**Ingredienti per 2 persone**

2 uova

3 zucchine medio/piccole

10 fiori di zucca

basilico

olio

sale

Per prima cosa pulire le zucchine, eliminando le due estremità, e tagliarle a dadini.

Cuocere le zucchine con un filo d'olio in una padella di dimensione adatte per le dosi della frittata.



Mentre le zucchine sono sul fuoco, pulire i fiori di zucca, eliminando il pistillo centrale, lavarli sotto l'acqua corrente e tagliarli a striscioline.

Quando le zucchine sono quasi cotte, aggiungere un po' di sale, i fiori di zucca, il basilico e cuocere ancora per 5 minuti.



Nel frattempo rompere le uova in un piatto, salare e con un forchetta sbattere il composto fino a renderlo omogeneo e spumoso.

Aggiungere alle zucchine un altro po' di olio e trasferire le uova nella padella.

Cuocere la frittata da un lato e dopo qualche minuto, con l'aiuto di un piatto rovesciarla e cuocerla dall'altro lato.



Dopo circa 7/8 minuti di cottura la frittata è pronta per essere mangiata calda su una fettina di pane tostato.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi altro in Antipasti](#)

[Vedi altro in secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)