



**Ricetta**

## Frittata di zucchine al forno

Gli amanti delle zucchine adoreranno questa ricetta

**45 min**

Tempo di preparazione



**75 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### ZUCCHINE

500 g zucchine sbucciate e tagliate a rondelle da 3 mm

1 cipolla finemente tritata **Di stagione**

200 g chorizo a fettine da 2 mm

1 C burro per arrostire

1/2 c sale

pepe

### FRITTATA

8 uova

100 g crème fraîche

1/2 maggiorana tritata

1/2 c sale

un pizzico pepe

una noce burro

### DECORAZIONE

1 zuccina con fiore sbuccata e tagliata a fette da 2 mm

## Ecco come si prepara

### 1 di 3

#### PREPARAZIONE

Scaldare il burro per arrostire in una padella. Aggiungere la cipolla, 500g di zucchine e il chorizo, cuocere per 8-10 minuti, condire.

### 2 di 3

#### FRITTATA

Mescolare bene uova, crème fraîche e maggiorana, condire. Versare sulle verdure.

---

**3 di 3**

**IN FORNO**

Guarnire con le zucchine restanti e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 160 °C per 30 minuti.