

Frittata di Zucchini

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 6/10

Kabaklı İtalyan frittata, kahvaltımaması yumurta ve parmesanla kısasürede toparlayan ev tipi bir tavadır.

Malzemeler

- 2 adet Kabak
- 6 adet Yumurta
- 50 gr Parmesan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Kabakları ince dilimleyip zeytinyağında 5 dakika soteleyin.
- Yumurta ve parmesanı kabakların üstüne dökün.
- Kısasürede 8 dakika pişirip ters çevirerek 2 dakika daha tutun.

PÜF NOKTASI

Kabaklı suyunu tavada 2-3 dakika çektirin; yumurta karışımının geç pişmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Roka ve domates salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta