

# Cozze, Zucchine E Uova Sode

Rosolare la cipolla, aggiungere le zucchine e far cuocere lentamente. Immettere le cozze e 750 g di brodo vegetale. Lasciare bollire per 10 minuti circa. Unire agli albumi tutto ci? che rimane, amalgamare con il brodo rimasto ed il liquido delle cozze passato al passino. Far cuocere ancora per un po' e servire.

## Ingredienti

1000 G Cozze Sgusciate  
500 G Zucchine Bollite Tagliate A Striscette  
150 G Cipolla Tritata  
150 G Olio D'oliva Extra-vergine  
24 Fette Pane Tostato (crostoni)  
6 Albumi D'uovo  
100 Cl Brodo Vegetale  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 25 minuti.