

# Frittata Con I Fiori Di Zucchine

Nettate i fiori di zucchine tagliateli a striscioline. Scaldate in un padellino due cucchiaini d'olio, passatevi dentro i fiori di zucchine, unite subito anche un mestolo d'acqua tiepida perch? non arrivino a friggere, e non dimenticate di aggiungere un pizzico di sale e uno di pepe. Adesso: in una terrina, sbattete le uova, ancora un pizzico di sale, uno di pepe e una manciata di prezzemolo tritato; unite i fiori di zucchine appena appena rosolati, mescolate ancora, versate questo composto in padella con altro olio bollente, date forma di frittata e fate dorare da un lato e dall'altro.

## Ingredienti

60 G Olio D'oliva  
1 Pizzico Sale  
1 Pizzico Pepe  
1 Manciata Prezzemolo Tritato  
10 Uova  
250 G Fiori Di Zucchine

## Note

Preparazione: 20 minuti.