

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Zucchine in umido con le uova

Un piatto leggero .....é venerdì di Pasqua!!!!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
2 persone



**Tempo**  
30 minuti

### Ingredienti

- Zucchine - 4
- uova - 2 o più (a piacere)
- cipolla - 1 grande
- olio - q.b.
- sale - q.b.

### Preparazione

In una padella antiaderente mettiamo un giro d'olio e aggiungiamo la cipolla tagliata sottilmente con qualche cucchiaio d'acqua. Quando sono appassite, aggiungiamo le zucchine tagliate a dadini e copriamo. Facciamo cuocere senza girarle spesso, per non romperle. Saliamo. Quando sono cotte e dorate vi aggiungiamo le uova leggermente sbattute. Mischiamo il tutto delicatamente, aggiungiamo ancora un po' di sale per condire le uova e facciamo cuocere. Appena le uova sono ben amalgamate alle zucchine, servire!!!!

