



# TORTA D'UOVA CON ZUCCA GRIGLIATA

Ricetta di La Nostra Cucina - Milano

## Ingredienti

1 confezione di composto uovo Beamy  
1 cipollotto  
200g di zucca mantovana  
1 pomodoro da insalata  
1 ciuffo di basilico  
olio extra vergine d'oliva  
sale e pepe

## Preparazione

Seguendo le istruzioni preparate il composto d'uovo.

Unitevi ora il cipollotto tritato.

Salate e pepate.

In una padella piuttosto larga fate scaldare l'olio e poi versatevi il composto.

Fatelo rapprendere e poi rigiratelo delicatamente e lasciate cuocere fino a quando si sarà formata una crosticina dorata.

Levate dal fuoco e mettete su della carta da cucina.

Tagliate il pomodoro a cubetti e conditelo con il basilico spezzettato e olio, sale e pepe.

Tagliate a fettine la zucca mantovana e grigliatela, poi tagliatela a pezzetti.

Su di una teglia che vada in forno mettete ora la torta d'uovo e mettete qua e là il pomodoro condito.

Spargete la zucca e passate in forno già caldo a 180° per una decina di minuti.

Passato questo tempo servite subito con una macinata di pepe.

