



Frittatina fingerfood al forno con zucchine fritte alla paprika affumicata

Ricetta di Teatro 7 - Milano

Ingredienti

1 Confezione Uovo plant-based BEAMY
240 ml acqua
Olio di arachidi per friggere
4 zucchine tagliate a rondelle sottili
Q.B. Sale
Q.B. Paprika affumicata

Preparazione

Tagliare le zucchine a rondelle e friggerle in olio di arachid e lasciarle raffreddare su carta assorbente.

Preparare il composto Beamy secondo le istruzioni d'uso riportate sulla confezione. Unire gli ingredienti aggiustando di sale aggiungendo mezzo cucchiaino di paprika affumicata.

Versare in una teglia pareggiando il composto che deve essere alto circa cm 2 e cuocere in forno a 180° per 20 minuti.

