Frittata de zucchinis y zucchinis rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de albahaca

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Albahaca: 10 Hojas

Frittata

Sal: A gusto
Zucchini amarillo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Albahaca morada: 5 Hojas
Cebolla Colorada: 2 Unidad
Huevos: 3 Unidades
Queso Parmesano: A gusto
Mozzarella en suero: 100 g
Zucchinis verdes: 1 Unidades

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Albahaca: 5 Hojas
Queso Parmesano: 2 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Zucchinis verdes: 3 Unidades
Tomillo: A gusto
Ricota: 2 cdas.
Zucchinis amarillos cocidos: 3 Unidades
Orégano fresco: 3 Ramas
Zucchinis verdes cocidos: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Relleno

- Pele y pique la *cebolla*.
- Corte los zucchinis verdes en pequeños daditos.
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con los zucchinis, condimente con sal, *orégano*, *tomillo* y una cucharada de aceite de oliva
- Una vez tiernos retire del fuego, coloque en un recipiente y agregue la *ricota*, la *albahaca* previamente picada y el queso parmesano, mezcle bien.

Frittata

- Corte el *zucchini* amarillo y verde en medias rodajas bien finas.
- Pele y corte la *cebolla*.
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva saltee la *cebolla* durante 2 minutos, condimente con sal y agregue los zucchinis de ambos colores.
- Una vez tiernos retire del fuego y coloque en un recipiente junto con la *albahaca* morada previamente picada y el queso parmesano, mezcle bien y deje enfriar
- Una vez frió incorpore las polpetas de *mozzarella* y los huevos de a uno mientras mezcla.

Aceite de albahaca

- Procese las hojas de *albahaca* junto con el aceite de oliva y la sal.

Armado

- Coloque en una placa con una cucharada de aceite de oliva los zucchinis cocidos y ahuecados, rellénelos y espolvoréelos con queso parmesano a gusto
- Lleve a horno precalentado y cocine durante 10 minutos hasta *gratinar*.
- En una sartén caliente con una charada de aceite de oliva cocine la frittata de ambos lados.

Presentación

- Sirva en un plato los zucchinis rellenos.
- Sirva en un plato una porción de la frittata.
- Decore ambos platos con aceite y hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frittata-de-zucchinis-y-zucchinis-rellenos