Molde de calabacines con menta

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 700 g. de Calabacín
- 2 Cebollas
- 4 Huevos
- 400 ml. de Leche
- 7 hojas de Menta
- 60 g. de Queso Parmesano rallado
- 1.5 cucharadas de Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180ºC. Lavar los calabacines y rallarlos con un rallador grueso, sazonar un poco con sal y dejar escurrir en un colador. Lavar y secar la menta y cortar las hojas en tiritas. Pelar y picar las cebollas, saltearlas a fuego suave con 1.5 cucharadas de aceite de oliva hasta que esté transparente. Batir los huevos con la leche y el parmesano. Añadir la cebolla, la menta, pimienta molida y los calabacines. Verter la mezcla en un molde pintado con aceite. Cocer en el horno unos 35 min. Retirar del horno y enfriar.