

# FOCACCINE ALLE ZUCCHINE E CIPOLLOTTI

Evvai anche questa settimana è finita!!! che si fa nel weekend?? da noi quando inizia a far bello si va al mare ma il meteo ha messo brutto.. ti pareva.. bello e caldo tra settimana e pioggia sabato e domenica!! va beh.. mi consolerò cucinando ;-)))

Voglio però lasciarvi qualche foto, in fondo, della nostra prima giornata al mare sabato scorso, si stava benissimo e qualche bambino faceva pure il bagno, va beh... i bambini non sono esseri umani.. sono robot senza sensibilità.. l'acqua era ghiacciata, ok.. se tenevi la punta delle dita in acqua dopo lo shock iniziale potevi anche abituarti ma dalla caviglia in poi.. niente da fare!!!

Da noi per arrivare alla spiaggia bisogna passare attraverso la pineta, è molto bello perchè si è lontani dalla strada e quindi risulta più naturale e isolato.. ancora non c'era tantissima gente ma d'estate anche questa lunghissima spiaggia libera diventa affollatissima.

Cosa meglio se non un bel pranzetto al sacco, è sì perchè siamo stati proprio all'ora di pranzo visto che al momento sono le ore più calde, vi lascio questa ricetta rifatta un po a caso con varie ispirazioni!!

Io li ho mangiati solo freddi ed erano buonissimi, molto delicati e soffici!



**FOCACCINE ALLE ZUCCHINE E CIPOLLOTTI**  
per 7-8 focaccine

1 zuccina media  
1 cipollotto grande  
80 gr di ricotta  
1 uovo  
1 cucchiaio di farina  
la punta di un cucchiaino di lievito  
prezzemolo  
sale, pepe  
olio extravergine d'oliva

Tagliare a rondelle sottili il cipollotto, lavare la zuccina e farla a filetti, io con la grattugia dalla parte dei fori grossi.

In una ciotola sbattete l'uovo, unite la ricotta poi la

farina, il lievito e il prezzemolo tritato, regolate di sale e pepe ed unite le verdure,  
Mettete un filo d'olio in una padella e fate scaldare,  
prendete un cucchiaino abbondante di composto appoggiarlo in padella e con il cucchiaino dare la forma della focaccina!!  
Lasciar cuocere finchè sarà dorato poi girare delicatamente.