

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Anoqui



**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 180°C. 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.

