

## **Fried Zucchini**

2 large eggs  
3/4 cup plain dry breadcrumbs  
3/4 cup finely grated Parmesan, plus 2 tablespoons for topping  
1 teaspoon dried oregano  
1/2 teaspoon dried basil  
Coarse salt and ground pepper  
4-6 large zucchini (2 1/2 pounds total), sliced into 1/4 inch oblong slices  
Vegetable oil for frying

In a wide, shallow bowl, whisk together eggs and 2 tablespoons water. In another bowl, combine breadcrumbs, 3/4 cup Parmesan, oregano, and basil; season with salt and pepper. Dip the zucchini slices in the egg mixture, letting the excess drip off, then dredge in the breadcrumb mixture, coating well. Fry the slices in hot oil on each side, about 2-3 minutes, until golden brown.

## **Calabacita Frita**

2 huevos grandes  
3/4 cup miga de pan  
3/4 cup queso de Parmesan rallado, más 2 tablespoons para la cobertura  
1 teaspoon oregano seco  
1/2 teaspoon albahaca seca  
sal áspero y pimienta negra  
4-6 calabacitas grandes (2.5 libras en total), cortadas en rodajas de 1/4 inch  
Aceite vegetal para freír

En un bol , bata los huevos con 2 tablespoons de agua. En un otro bol, mezcle la miga de pan, el queso, oregano y albahaca, con sal y pimienta a su gusto. Meta las rodajas de calabacita en la mezcla de huevo y deje que el exceso gotee. Espolvoreade las rodajas en la miga de pan y frías en aceite caliente por 2-3 minutos en cada lado.