# Zucchine ripiene alla lombarda

Data: 8 febbraio 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo



Ecco una ricetta “jolly” che potete servire come verdura, come secondo, ma anche come antipasto. Il successo di questo piatto è assicurato grazie al sapore di un ingrediente particolare: gli amaretti.

**INGREDIENTI:**

- 4 zucchine grosse
- 50 gr di mascarpone
- 50 gr di grana
- 4 cucchiai di panna
- 30 gr di burro
- 1 scalogno
- 1 uovo
- 8 amaretti
- 25 gr di uvetta
- Noce moscata qb
- Sale pepe qb

**INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA:**

- 2dl di latte
- 20 gr di farina
- 30 gr di burro
- Sale qb

**PROCEDIMENTO:**

1. Lavate le zucchine, spuntatele, tagliatele a metà per il senso della lunghezza e scottatele per pochi minuti in acqua bollente salata.
2. Scolatele, asciugatele con carta assorbente e scavate la polpa.
3. A parte preparate della besciamella con il burro, la farina, il latte e una presa di sale. A questa unite la panna.
4. Rosolate lo scalogno tritato nel burro rimasto, unite la polpa delle zucchine, sale, pepe e un pizzico di noce moscata.
5. Incorporate tutto alla besciamella assieme agli amaretti sbriciolati, il mascarpone, l'uvetta (che avete tenuto a mollo in acqua tiepida per 10 minuti), il grana e l'uovo.
6. Con questo composto riempite le zucchine scavate, ponetele in una teglia foderata con carta forno e cuocete in forno caldo a 200° per mezz'ora.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/zucchine-ripiene-alla-lombarda/47194