Zucchine tonde ripiene

Data: 5 luglio 2017 | Autore: Maria Concetta Pelle



Una ricetta primaverile da fare con le verdure di stagione: zucchine, melanzane, peperoni. [MORE]

Ingredienti:

4 zucchine tonde
g.200 di carne macinata
2 uova intere
parmigiano grattugiato
g. 100 di mortadella
mollica di pane
latte
basilico fresco
aglio
olio, pepe, sale

Procedimento:

Fare bollire per pochi minuti le zucchine (e-o melanzane, peperoni). Tagliarle a metà e svuotarle mettendo da parte un po' di polpa. In una terrina mescolare la carne macinata, la mortadella tagliata finemente, le due uova intere, un pugno di parmigiano grattugiato. Unire una mollica di pane (ottimo anche il pancarrè), fatta cuocere nel latte per pochi minuti, basilico ed aglio tritati finemente. Aggiungere due cucchiaiate della polpa di verdure, un pizzico di pepe e controllare il sale.
Riempire le zucchine e disporle sopra la teglia del forno, precedentemente foderata con la carta da forno. Versare sulle zucchine il pane grattato, un filo d'olio extravergine e infornare a 180 gradi per

circa una ventina di minuti. Raggiunta la dovuta doratura, lasciarle riposare a forno spento per almeno trenta minuti.

Mari Pelle

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/zucchine-tonde-ripiene/98076