

ZUCCHINE RIPIENE AL FORNO

Ingredienti per il ripieno:

1 uovo

Prosciutto a dadini q.b.

Formaggio dolce q.b.

Origano

Parmigiano grattugiato q.b.

Burro

Un po' di polpa delle zucchine svuotate

Svuotate le zucchine e riducete a poltiglia parte della polpa.

Tagliate a cubetti il formaggio e in una ciotola unite il prosciutto a cubetti, l'uovo, la polpa delle zucchine il parmigiano grattugiato, poco sale.

Amalgamate il tutto e riempite le zucchine che avrete tagliato longitudinalmente. Stendetele ora in una teglia da forno con qualche fiocchetto di burro e un quarto di tazzina da caffè di acqua o brodo. Cuocete al forno a 180° per 20/30 minuti fino a raggiungere una leggera doratura.

RICETTE DI CUCINA