Ricetta: **Zucchine ripiene**

Author: WWW.MISYA.INFO

Le zucchine ripiene sono un secondo piatto estivo e colorato, vengono di solito farcite con carne, riso, o tonno, le mie invece sono preparate con prosciutto cotto, mozzarella e parmigiano...deliziose! Le zucchine ripiene possono essere servite sia come antipasto che come secondo piatto e di solito, grazie al loro ripieno non molto "verduroso", vengono gradite da tutta la famiglia, anche dai bambini. Per intervallare un pò tutte le ricette dei dolci che ho preparato ultimamente, con questa ricetta spero di avervi dato un'idea per la cena, io intanto me ne parto per il mare... buon week end a tutti e ci leggiamo lunedì :)

Ingredienti per 4 persone:
600 gr di zucchine
70 gr di prosciutto cotto
200 gr di mozzarella
1 uovo
20 gr di parmigiano
sale
pepe

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 35 min
Tempo totale: 55 min
Procedimento per preparare le zucchine ripiene
Lavate e spuntate le zucchine,quindi tagliatele a metà nel senso della lunghezza e svuotatele con uno scavino.

In una ciotola disporre metà della polpa ricavata, il prosciutto cotto e metà della mozzarella, il tutto tagliato a dadini.

Aggiungere l' uovo, il parmigiano, sale e pepe e mescolare il tutto.

Riempite ora le zucchine con il ripieno ottenuto e poi disponetele in una teglia imburrata. Aggiungere una tazzina d'acqua sul fondo e infornate le zucchine ripiene a 200° e cuocere per 30 minuti.

Riprendere le zucchine ripiene, stendere su tutta la superficie le fettine di mozzarella tenute da parte e cuocere con opzione grill ancora per 5 minuti.

Lasciate intiepidire le zucchine ripiene prima di sollevarle dalla teglia e servirle in tavola

*Piatti e i complementi in questa foto,sono stati forniti da Villa d?Este Home

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO