



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Zucchine ripiene



**4** Persone

**contorni** Categoria

**media** Difficoltà

**50 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola, una teglia**

## **Ingredienti**

- 4 zucchine rotonde
- pomodori
- 100 gr di prosciutto cotto
- 100 gr di Emmenthal
- parmigiano grattugiato
- pangrattato
- 1 uovo
- aglio
- sale
- pepe

## **Preparazione Zucchine ripiene**

### **Passo 1.**

Sbollentate per pochi minuti le zucchine, quindi fatele sgocciolare.

### **Passo 2.**

Fate delle tasche nelle melanzane e togliete una parte dell'interno in modo da ricavare delle cavità.

### **Passo 3.**

Tritate la parte estratta e fatela soffriggere in una padella con olio, aglio, sale e pepe.

### **Passo 4.**

Aggiungete al composto il formaggio a pezzetti, il prosciutto a dadini, il parmigiano, il pangrattato e l'uovo sbattuto.

### **Passo 5.**

Riempite le zucchine con l'impasto ottenuto e quindi richiudetele.

### **Passo 6.**

Mettete le zucchine ripiene in una teglia insieme ai pomodori e fate cuocere in forno a 180°.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)