



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

Zucchine ripiene al parmigiano



4 Persone

contorni Categoria

media Difficoltà

60 minuti Tempo

Attrezzatura : **terrina, cucchiaino, tegame con coperchio**

Ingredienti

- 4 zucchine
- 1 cipolla
- 80 g di parmigiano grattugiato
- 80 g di pangrattato
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 uovo
- 1 spicchio d'aglio
- 200 g di polpa di pomodoro
- sale
- pepe

Preparazione Zucchine ripiene al parmigiano

Passo 1.

Lavate le zucchine, privatele della parte superiore e inferiore, tagliatele a metà e, aiutandovi con un cucchiaino, scavate la polpa creando una cavità su ogni metà.

Passo 2.

Raccogliete la polpa delle zucchine in una terrina, unitevi l'uovo, il parmigiano grattugiato, il pangrattato, il prezzemolo e l'aglio tritati, sale, pepe ed amalgamate.

Passo 3.

Farcite le zucchine col composto ottenuto.

Passo 4.

Diluite la polpa di pomodoro in un bicchiere d'acqua e versatela in un tegame, portate a bollore e disponetevi le zucchine con la farcitura disposta verso l'alto, coprite il tegame e cuocete a fuoco basso per 20 minuti.

Passo 5.

Servite le zucchine calde.

Note

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