



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

Zucchine ripiene



4 Persone

contorni Categoria

media Difficoltà

1 ora e 45 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, padella, ciotola, teglia, carta forno, cucchiaino, coltello**

Ingredienti

- 12 zucchine
- 50 g parmigiano grattugiato
- 4 uova
- 15 g di funghi secchi
- 150 g di salsiccia
- 1 cipolla
- 100 g di mollica di pane
- 1/2 bicchiere di latte
- 50 g di pangrattato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 20 g di burro
- 1 pizzico di noce moscata
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Zucchine ripiene

Passo 1.

Lavate le zucchine, spuntatele, tagliatele a metà nel verso della lunghezza e fatele sbollentare in acqua salata per 4 minuti.

Passo 2.

Scolatele e svuotatele con un cucchiaino.

Passo 3.

Fate rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida e fate ammolare la mollica di pane in una ciotola con un bicchiere di latte tiepido.

Passo 4.

Fate rosolare la polpa di zucchine in una padella col burro e la cipolla tritata e tenetela da parte.

Passo 5.

Private la salsiccia del budello esterno e schiacciatela, fatela poi rosolare insieme ai funghi e prezzemolo tritati, in olio extravergine d'oliva.

Passo 6.

Amalgamate in una ciotola la mollica di pane ammollata nel latte, le uova, la salsiccia coi funghi, la polpa di zuccina precedentemente messa da parte, il parmigiano grattugiato, sale e pepe a piacere.

Passo 7.

Riempite con questo composto le zucchine tagliate a metà e ponetele su una teglia foderata di carta forno, cospargetele di pangrattato e mettete in forno caldo a 180° per mezz'ora.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)