

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Barchette di zuccina e purè

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



La ricetta delle **barchette di zuccina e purè** è semplice da realizzare. Si tratta anche di un secondo economico da preparare e che va bene per tutta la famiglia. Le zucchine sono dei perfetti contenitori che andranno ad accogliere una soffice crema di patate: il purè per l'appunto! Scommettiamo che conquisterete anche chi non ama particolarmente la verdura?? È un piatto delizioso che ben si abbina a secondi di carne o pesce. Divertitevi anche ad apportare qualche piccola modifica in modo da avere sempre nuove varianti gustose. Potrebbe così diventare anche una deliziosa ricetta svuotafriigo e zero spreco! Si tratta di una ricetta molto semplice nella sua esecuzione ma qualora aveste dei

problemi vi invitiamo a lasciarci un messaggio nel box dei commenti. Abbinare le zucchine ripiene ad un buon secondo come ad esempio alle [cotolette palermitane](#) e la cena sarà favolosa!

## INGREDIENTI

ZUCCHINE 3

PATATE 4

LATTE INTERO 200 ml

GRANA PADANO 100 gr

BURRO 50 gr

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle barchette di zuccina e puré, dopo averle lavate e spuntate lessate le zucchine e fatele raffreddare.

Quindi tagliatele a metà e svuotatele.



- 2 Preparate il puré nella pentola a pressione facendo cuocere le patate mondare e sbucciate, dal fischio abbassate la fiamma e cuocete per 15 minuti.

Fatele raffreddare, sbucciatele e schiacciatele nel pentolino con burro, grana, sale e latte.

Aggiunte anche la polpa delle zucchine schiacciate.

Riempite le barchette di zucchine, spolverate con grana ed aggiungete qualche fiocco d burro.



**3** Cuocete in forno caldo a 180° fino a doratura.



# CONSIGLIO

**Posso utilizzare del pure in busta?**

In realtà sì, certo non è come il purè fatto in casa ma andrà bene uguae se non hai tempo.

**Ho del prosciutto cotto a dadini, ci sta bene?**

Sì direi proprio di sì!

**Posso surgelare questa preparazione?**

Sì, puoi surgelare prima di infornare.