

SECONDI PIATTI

# Barchette di zucchine di Djamira

di: *Djamira*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *25 min*    COTTURA: *35 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

ZUCCHINE grosse - 2  
PROSCIUTTO COTTO a fette - 150 gr  
PROVOLA AFFUMICATA 3 fette  
CAPPERI SOTTO SALE 30 gr  
SOTTILETTE 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3-4  
cucchiari -  
NOCE MOSCATA poca -  
PEPERONCINO poco -  
SALE  
PEPE

## PREPARAZIONE



2 In una pentola con abbondante acqua salata lasciate lessare le zucchine.



**3** Lasciatele raffreddare fuori dall'acqua di cottura.

Tagliare le zucchini a metà e togliete le estremità superiori.



**4** Con il levatoroli togliete la polpa interna delle zucchini e conservatela.



**5** Dividete a metà ricavando delle barchette.



6 Passate la polpa delle zucchine attraverso un colino per eliminare l'acqua in eccesso.



7 Tagliare finemente il prosciutto ed unitelo alla polpa di zuccina.



8 Unite la provola tagliata a cubetti.



9 Unite poca noce moscata, poco peperoncino, sale e pepe e mescolare bene.



10 Unite anche i capperi passati sotto l'acqua corrente per eliminare tutto il sale.



11 Ungete d'olio una pirofila e salate le barchette di zuccina.



12 Riempite le barchette con la farcia e mettetele nella pirofila.



13 Sopra ogni barchetta mettete dei pezzettini di sottiletta.



14 Infornate a 250°C per 5 minuti.

