

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 levator soli 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.

