

SECONDI PIATTI

Barchette di zucchine

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Avete voglia di un secondo buono, ricco e che faccia felice tutta la famiglia? Le **barchette di zucchine** sono la soluzione ottimale! Semplici da fare, veloci ed anche economiche vi faranno avere tanti applausi! Questa ricetta ci è stata lasciata sul forum ed è solo una delle numerose varianti con cui si può giocare. Provatela e fateci sapere se vi è piaciuta. Se vi dovessero avanzare delle zucchine, vi invitiamo a provare anche [il rosti di patate e zucchine](#).
..buonissimo!

INGREDIENTI

ZUCCHINE 4
POLPA DI POMODORO PRONTA 300 gr
PROSCIUTTO COTTO 4 fette
PANGRATTATO
PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiaini da tavola
ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Lavate le zucchine e, senza spuntare, mettetele a cuocere in una pentola con acqua bollente salata per circa 8 minuti.



- 2 Intanto, tagliare la mozzarella a cubetti e metteteli a scolare in un colino posato sopra una ciotola.



- 3 In una piccola padella scaldare poco olio e versatevi la polpa di pomodoro, cuocete a fuoco vivo per qualche minuto in modo da far asciugare il pomodoro.

Tolto dal fuoco, insaporite il pomodoro con sale e origano secco e mescolare.



- 4 Scolate le zucchine e lasciatele un po' intiepidire, poi tagliatele a metà e apritele ogni metà per il lungo.



- 5 Svuotate ogni pezzo della parte centrale contenente i semi e asciugate l'interno delle barchette.

Salate leggermente.

Trasferite in una teglia da forno.



- 6 Prelevate metà della mozzarella, strizzatela delicatamente e tritare nel mixer insieme al prosciutto cotto.



- 7 Riempite 8 barchette con il trito di prosciutto e mozzarella, cospargetele con poco pangrattato mischiato a un po' di parmigiano grattugiato.

Nelle altre 8 barchette mettere prima i dadini di mozzarella rimasti e poi coprire con il pomodoro cotto.

Spolverizzare con poco pangratto.

Condire tutte le barchette con un filo d'olio.



8 Infornate a 200°C per circa 20 minuti.







CONSIGLIO

Potrei surgelarle se mi avanzano?

Sì certo, resteranno perfette.

Quale altra verdura potrei utilizzare?

Puoi utilizzare delle melanzane, dei peperoni e della cipolla come guscio.

Sono buone sia calde che fredde?

Fredde perdono un po', meglio tiepide direi.