

SECONDI PIATTI

Barchette di zucchine con prosciutto cotto e scamorza

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **barchette di zucchine con prosciutto cotto e scamorza** sono quella idea semplice e veloce che stavate cercando. Sono molto utili quando per cena non si hanno ancora le idee chiare e si vuol preparare però qualcosa di buono e saporito. Sono anche un ottimo piatto da riciclo poiché se si hanno avanzi di salumi e formaggi sono perfette per farli fuori!

Provate questa ricetta semplice e qualora aveste perplessità non avete che da scriverle nel box dei commenti e di certo vi risponderemo sciogliendo i vostri dubbi. Se amate le zucchine vi invitiamo a

provare anche la [pasta con zucchini e gamberetti](#).

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

cucchiai -

NOCE MOSCATA poca -

PEPERONCINO poco -

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 QUando volete realizzare la ricetta delle zucchini con prosciutto cotto e scamorza in una pentola con abbondante acqua salata lasciate lessare le zucchini.





2 Lasciatele raffreddare fuori dall'acqua di cottura.

Tagliare le zucchini a metà e togliete le estremità superiori.



3 Con il levator soli togliete la polpa interna delle zucchini e conservatela.



4 Dividete a metà ricavando delle barchette.



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



6 Tagliare finemente il prosciutto ed unitelo alla polpa di zucchina.



7 Unite la provola tagliata a cubetti.



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



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



10 Ungete d'olio una pirofila e salate le barchette di zucchini.



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



12 Sopra ogni barchetta mettete dei pezzettini di sottiletta.



13 Infornate a 250°C per 5 minuti.



CONSIGLIO

Potrei anche cuocere tutto in padella?

Sì puoi , aggiungi una tazzina d'acqua, un giro di olio e copri con un coperchio della stessa dimensione della padella.

Quanto tempo posso conservarle in frigorifero?

Puoi conservarle per 24 ore in un contenitore ermetico.

Potrei fare la stessa ricetta utilizzando dello speck?

Sì, sarà di certo buonissima.