

SECONDI PIATTI

## Barchette di zucchine ripiene

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **barchette di zucchine ripiene** sono un asso nella manica che tutti dovremmo avere. Si tratta di piccoli scrigni ricchi di gusto e bontà. Un secondo e contorno che insieme fanno un piatto unico delizioso. Provate questa ricetta perché è davvero semplice e veloce e vi aiuterà anche a far fuori salumi e formaggi che necessitano di essere consumati. Le barchette di zucchine sono anche ottime da presentare ad un aperitivo tra amici, magari tagliate a tocchetti, una sorta di finger food insomma. Vedrete che successo otterrete facendo questa ricetta. Vi avanzano delle zucchine? Provate a farle sottoforma di [polpettone](#)!

### INGREDIENTI

ZUCCHINE 4  
RICOTTA 150 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
BASILICO 1 ciuffo  
GRANA PADANO 70 gr  
FIORI DI ZUCCA facoltativo -  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE

# PREPARAZIONE

1 Ecco i fiori di zuccina, se vi avanzano teneteli da parte.



2 Lasciate cuocere le zucchine in abbondante acqua salata per circa 5-7 minuti. Non devono cuocere molto altrimenti dopo non riuscirete a ricavarne le barchette! Dopodiché scolatele e lasciatele raffreddare.

Eliminate la calotta superiore e inferiore e tagliatele a metà in verticale. Svuotatele aiutandovi con un cucchiaino o un coltello eliminando la polpa e mettendola momentaneamente da parte.



- 3 Preparatevi ora un trito con il prezzemolo, il basilico, i fiori di zuccina e la polpa ben strizzata, aggiungendo poi la ricotta, il formaggio grattugiato, il pan grattato, il sale e il pepe quanto basta.



- 4 Mescolate bene e riempite le zucchine usando un cucchiaino.



- 5 Rivestite una teglia con carta da forno e adagiatevi le zucchine, spolverate con altro formaggio grattugiato e pan grattato, irroratele con un filo di olio e lasciatele gratinare in forno a 180° per 20-25 minuti circa o fino a quando non prendono colore.



**6** Servitele tiepide.



**7** Se lo desiderate, nell'impasto di ricotta potete aggiungere provola dolce a dadini.

## CONSIGLIO

**Vanno meglio le zucchine grosse o le piccole?**

Sono da preferire quelle non piccole piccole altrimenti non si riesce a scavarle per bene.

**Potrei utilizzare anche dei peperoni?**

Sì tagliali longitudinalmente a falde e poi elimina tutti i semi e i filamenti bianchi.

**Ho del salame da consumare, ci sta bene?**

Sì va benissimo, puoi utilizzarlo tranquillamente.