

SECONDI PIATTI

# Sarchiapone

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

ZUCCHINE 4  
CARNE MACINATA DI MANZO 100 gr  
CARNE MACINATA DI MAIALE 100 gr  
PANGRATTATO 100 gr  
FIORDILATTE 50 gr  
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr  
CACIOCAVALLO 50 gr  
PASSATA DI POMODORO 50 gr  
UOVA 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Svuotare le zucche e tagliarle in pezzi di 15 cm svuotandole dei semi e friggere i pezzi.

Amalgamare gli ingredienti e riempire la zucca con l'impasto.

Disporre sul fondo di una teglia la passata di pomodoro su cui adagiare i pezzi di zucca farciti facendoli cuocere a fuoco lento.