

SECONDI PIATTI

Zucca ripiena

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Zucca gialla (piccola e tonda)
fiocchi d'avena
un uovo
burro o olio
grana grattugiato
formaggio asiago
prezzemolo
sale
aromi vari.

PREPARAZIONE

1 Si taglia la calotta e si svuota di tutta la sua polpa, che verrà cotta al vapore e poi frullata. Alla crema ottenuta si uniscono i fiocchi ammollati in acqua o latte, l'uovo, il sale, la noce moscata, un pizzico di zafferano, il grana, i pezzetti di asiago e il prezzemolo tritato. Riempire con questa farcia la zucca, coprire con la calotta e mettere in forno a calore medio, finché sul composto non si forma una crosticina dorata.

Se amate questo ortaggio provate anche la nostra ricetta della [zucca al forno](#).