

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Zucchine al formaggio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Zucchine al formaggio: un contorno che è ben più di un contorno. La zuccina con questo morbido ripieno arricchito di formaggio acquista un sapore unico. Perfetta da preparare in anticipo e gratinare all'ultimo momento...

## INGREDIENTI

ZUCCHINE tonde oppure lunghe - 600 gr  
PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da tavola  
EMMENTHAL 100 gr  
UOVA SODE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Spuntate le zucchine e cuocetele per 5 minuti in acqua salata; successivamente tagliatele

a metà e svuotatele.



**2** Qualora utilizzaste le zucchine rotonde è sufficiente scavarle senza tagliarle.

In un piatto mettete la polpa delle zucchine, un po' di pane grattugiato, il parmigiano, l'uovo sodo tritato e il sale, amalgamate gli ingredienti e la farcia per le zucchine è pronta.



**3** Farcite le zucchine con il composto appena ottenuto.



- 4 Adagiate delle fettine sottili di emmental su ciascuna zuccina, irrorate con dell'olio e cospargete di pangrattato.



- 5 Trasferite le zucchine in una teglia unta con olio e infornate per 10 minuti o fino a quando le zucchine risulteranno ben gratinate in superficie.