

SECONDI PIATTI

Zucchine dal cuore fondente

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

ZUCCHINE 2
MOZZARELLINE CILIEGINE 12
EDAMER 4
PARMIGIANO REGGIANO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Preparare le zucchine dal cuore fondente è semplicissimo ma il piatto che porterete a tavola sarà ricco di gusto e decisamente perfetto per una cena estiva, stagione in cui le zucchine sono al meglio della loro bontà. Per loro natura sono dei contenitori perfetti e il loro sapore delicato ben si abbina ai più disparati ingredienti. Qui abbiamo usato dei formaggi gustosi ma voi ovviamente potrete utilizzare ciò che più vi aggrada. Provate questa ricetta facilissima e vedrete che successo! Se amate questo ortaggio eccezionale, vi diamo anche un'altra idea, però questa volta un bel primo piatto: [pennette](#) zucchine e peperoni, proprio buone!

2 Prendete le zucchine e tagliate ciascuna in tre sezioni di pari lunghezza, quindi scavatele lasciando una parte di polpa da un lato cosicchè il ripieno fondente non fuoriesca dal fondo.

Portate una pentola d'acqua a bollore, salate adeguatamente e tuffateci le zucchine che dovranno scottarsi giusto per 3 minuti.

3 Preparate, nel frattempo le fette di edamer che dovrete tagliare in tre parti. Avvolgete ciascuna mozzarellina con un pezzo di edamer e mettete da parte.

4 A questo punto scolate le zucchine e passatele nell'acqua e ghiaccio per fissarne il colore verde brillante.

Una volta asciutte e fredde, salate leggermente l'interno ed inserite in ciascuna cavità una mozzarellina avvolta dall'edamer.

5 Trasferite le zucchine così farcite in una teglia foderata con della carta forno in modo tale che si reggano in piedi, poggiando sul lato con ancora un po' di polpa che fungerà appunto da fondo.

6 Cospargete la superficie delle zucchine con del parmigiano grattugiato.

Nel frattempo scaldate il forno a 185°C statico.

- 7 Infornate le zucchine dal cuore fondente per 10 minuti, quindi ripassatele sotto il grill per altri 5 minuti alzano la temperatura a 220°C, in questo modo potranno gratinarsi a dovere.
- 8 Servite le zucchine immediatamente, ancora ben calde e con il cuore filante.