

SECONDI PIATTI

Zucchine papalla

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

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



INGREDIENTI

ZUCCHINE ROTONDE 8

SCALOGNO 1

CARNE MACINATA DI MANZO 300 gr

UOVA 2

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

PINOLI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Sbollentare le zucchine 3 - 4 minuti in acqua salata.



2 Scavarle con lo scavino, sgocciolare e raccogliere la polpa in una terrina, tenere da parte i coperchietti.



3 Disporre in una teglia unta con un filo di olio.



4 Frullare la polpa con lo scalogno, unire la carne e le uova.



5 Aggiungere una bella manciata di parmigiano, una manciata di pinoli, sale e pepe.



6 Riempire le zucchine con il composto di carne.



7 Ricoprire con i coperchietti, passare con un filo d'olio d'oliva.



8 Infornare a 190° per 40 minuti circa.



NOTE