

ANTIPASTI E SNACK

Zucchine ripiene

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **zucchine ripiene** sono un ottimo piatto unico che fa la felicità di grandi e piccoli. Le zucchine già per la loro conformazione sono un favoloso contenitore che può ospitare diversi ripieni, di verdure, di carne o di pesce. Questa ricetta che vi proponiamo è davvero favolosa perché di semplice preparazione e quindi andrà bene anche ad un pubblico poco esperto! Provatela e fateci sapere se vi è piaciuta! Se come noi ami le zucchine ti invitiamo a provare anche la [crema delicata](#)!

INGREDIENTI

ZUCCHINE 4
PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiaini da tavola
MOLLICA DI PANE
BURRO 1 cucchiaino da tavola
CIPOLLE 1
UOVA 2
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare le zucchine ripiene, fate lessate le zucchine in acqua salata per circa 10 minuti, quindi scolatele, tagliatele a metà e svuotatele così da realizzare delle barchette.



- 2 Schiacciate con una forchetta la polpa delle zucchine.

Prendete una padella e fatevi fondere il burro, aggiungete la cipolla tagliata finemente e fatela rosolare.

Unite, a questo punto, la polpa delle zucchine ridotta a purea ed il pane ammollato nel latte.



3 Spegnete il fuoco e aggiungete le uova leggermente sbattute ed il parmigiano, insaporite di sale e pepe.



4 Farcite le barchette realizzate con le zucchine con il ripieno appena preparato.

Trasferite le zucchine farcite in una pirofila, spolverizzatele di parmigiano e distribuitevi sopra dei fiocchetti di burro.



5 Infornate a 180°C per 20 minuti o fino a quando risultino ben gratinate.

CONSIGLIO

Quanto tempo si conservano?

Puoi conservare le zucchine ripiene per due giorni.

Potrei utilizzare anche dei tocchetti di prosciutto?

Sì ci stanno benissimo!

Posso surgelare una porzione avanzata?

Sì puoi tranquillamente surgelare.