

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](#)



## INGREDIENTI

ZUCCHINE 4

PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiari da tavola

MOLLICA DI PANE

BURRO 1 cucchiaino da tavola

CIPOLLE 1

UOVA 2

SALE

PEPE NERO

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](#)!

# 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.