

SECONDI PIATTI

Zucchine ripiene di ricotta

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

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



INGREDIENTI

ZUCCHINE grandi - 5

RICOTTA 200 gr

PESTO DI BASILICO 2 cucchiaini da tavola

PARMIGIANO REGGIANO

SALSA DI POMODORO PRONTA

Le **zucchine ripiene di ricotta** sono un delizioso piatto a cavallo tra un contorno e un secondo, davvero buono e facile da preparare. Si tratta di una ricetta furba che può essere fatta quando magari abbiamo poche idee su come sfruttare le zucchine o se abbiamo qualche avanzo di ricotta da consumare. Quante volte è solo una base, un punto di partenza dal quale poi si può dar via libera alla fantasia e aggiungere altri ingredienti.

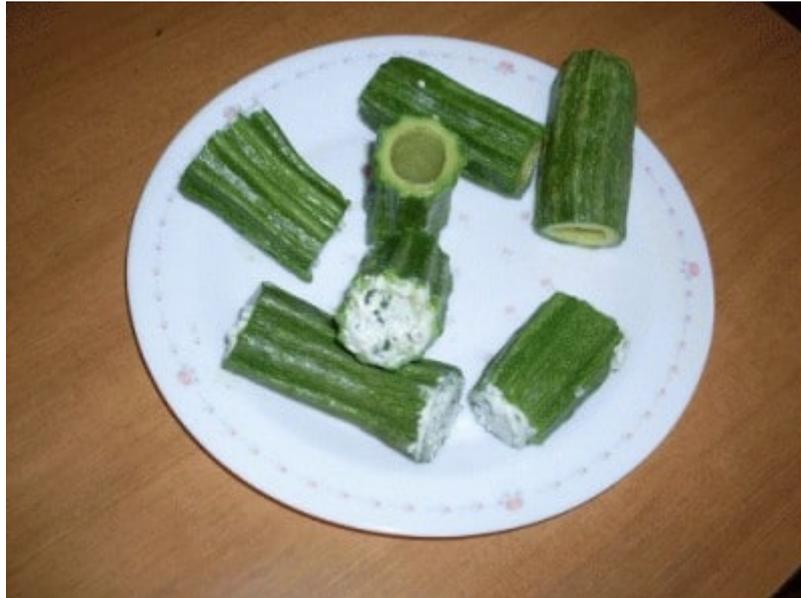
Provate questa ricetta saporita con le verdure e se le amate particolarmente vi consigliamo di realizzare anche la ricetta delle [zucchine gratinate!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le zucchine a pezzi regolari e scottarle in acqua bollente salata per pochi minuti, farle raffreddare.

Amalgamare il pesto alla ricotta e ad un paio di cucchiai di parmigiano reggiano.

Svuotare le zucchine e riempirle con il composto preparato.



- 2 Nel frattempo preparare un sugo con pomodoro aglio e basilico.



3 Mettere le zucchine ripiene nel sugo.

Cuocere per mezzora.



CONSIGLIO

Posso fare la stessa ricetta ma con le melanzane?

Sì ma ti consiglio di bollirle per qualche minuto prima.

Potrei aggiungere dei pezzetti di prosciutto cotto?

Sì ci stanno proprio bene!

Quanto tempo si conservano?

Puoi conservarle in frigorifero per un giorno in un contenitore adatto agli alimenti.