

SECONDI PIATTI

Zucchine rotonde ripiene

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

DOSI PER: [4 persone](#)



INGREDIENTI

ZUCCHINE ROTONDE 4

CARNE MACINATA DI MANZO 200 gr

MORTADELLA 50 gr

UOVA 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE

Avete visto al mercato le zucchine tonde ma non sapete come prepararle? Ecco allora la ricetta delle **zucchine rotonde ripiene** che stiamo per proporvi è quella che fa per voi! Si tratta di una ricetta semplice e facile di quelle che richiedono poco tempo ma danno tanta soddisfazione. Un piatto perfetto per chi vuole portare a tavola qualcosa di sfizioso ma non è propriamente uno chef! Prova questa ricetta e se ami questo tipo di preparazioni a base di verdure farcite ti consigliamo di fare anche le [zucchine lunghe ripiene con il pomodoro](#): buonissime e facili da fare!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle **zucchine rotonde ripiene** per prima cosa è necessario sbollentare le zucchine in acqua calda salata per una decina di minuti.



- 2 Tagliare la parte alta della zuccina facendo rimanere il picciolo attaccato, svuotare la zuccine.

Mettere in una ciotola il la polpa di zuccina insieme alla carne macinata ed alla mortadella tritata.



3 Aggiungere l'uovo, il prezzemolo, un pizzico di sale pepe, mescolare.



4 Riempire ogni zucchina con il ripieno ottenuto.



5 Cuocere in forno caldo a 180° per mezz'ora.



CONSIGLIO

Posso utilizzare lo stesso ripieno per le zucchine lunghe?

Sì certo si presta benissimo anche per la varietà allungata.

Potrei invece eliminare il prezzemolo?

Sì se non piace assolutamente sì.

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservare in frigo per due giorni al massimo.