

SECONDI PIATTI

Zucchine tonde ripiene di salmone e gamberetti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le zucchine tonde ripiene di salmone e gamberetti sono un piatto davvero sfizioso! L'unione di questi ingredienti infatti rende il piatto finale gustoso e delicato e ben si adatta ad una cena a base di pesce che vada un po' al di fuori del comune. Se per caso vi siete sempre chiesti come si possano utilizzare questo tipo di zucchine, la risposta è qui! Per loro natura sono perfette a contenere i più diversi ingredienti e il pesce ad esempio ci sta benissimo!

Provate questa ricetta e se amate l'abbinamento di questi prodotti vi invitiamo a realizzare anche la ricetta degli [gnocchi con zucchine e salmone](#):

favolosi!

INGREDIENTI

4 zucchine tonde
200 g di salmone affumicato
200 g di gamberetti
100 g di ricotta
8 fette di pancarrè
1 uovo
3 cucchiaini di parmigiano grattugiato
poca menta o basilico
un filo di olio extravergine di oliva
1 bicchiere di vino bianco
sale.

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle zucchine tonde ripiene di salmone e gamberetti, per prima cosa dovete svuotare le zucchine.

Sciacquatele e fatele asciugare con l'apertura in giù.

Nel mixer mettete la polpa delle zucchine, il pancarrè' senza crosta, la ricotta, il parmigiano, l'uovo, il salmone, i gamberetti e la menta.

Frullare e se il composto dovesse risultare troppo liquido aggiungete pangrattato.

Salate all'interno le zucchine e riempitele con la farcia, mettendo su ognuna il loro coperchio, salate e aggiungete un filo di olio.

Mettete le zucchine in una teglia e bagnatele con il vino e mezzo bicchiere di acqua.

Infornate a 180°C per 20 minuti.



CONSIGLIO

Posso utilizzare anche il tonno in scatola al posto del salmone?

Sì va benissimo il tonno!

Potrei usare i gamberetti surgelati?

Certo, vanno benissimo, cuocili per pochi minuti.

Posso utilizzare anche il cous cous?

Sì va benissimo, cous cous, zucchine e pesce stanno benissimo!