

SECONDI PIATTI

Cordon bleu di zucchine al forno

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

ZUCCHINE ROTONDE da pulire - 1 kg

PROSCIUTTO COTTO 150 gr

SCAMORZA oppure provola - 120 gr

PANGRATTATO 120 gr

FARINA 00 100 gr

SALE FINO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

UOVA MEDIE 3

I cordon bleu di zucchine sono una golosissima idea per un [secondo piatto](#) da portare in tavola, semplice da preparare ma ricco e saporito, che si ispira alla tradizionale ricetta del [cordon bleu](#) di carne.

Croccanti fuori e morbidi all'interno, con un cuore farcito di prosciutto cotto e filante formaggio, i cordon bleu di zucchine vanno gustati appena sfornati, oppure leggermente tiepidi.

Ecco altre idee sfiziose per i vostri pranzi di primavera:

[Cotoletta alla viennese](#)

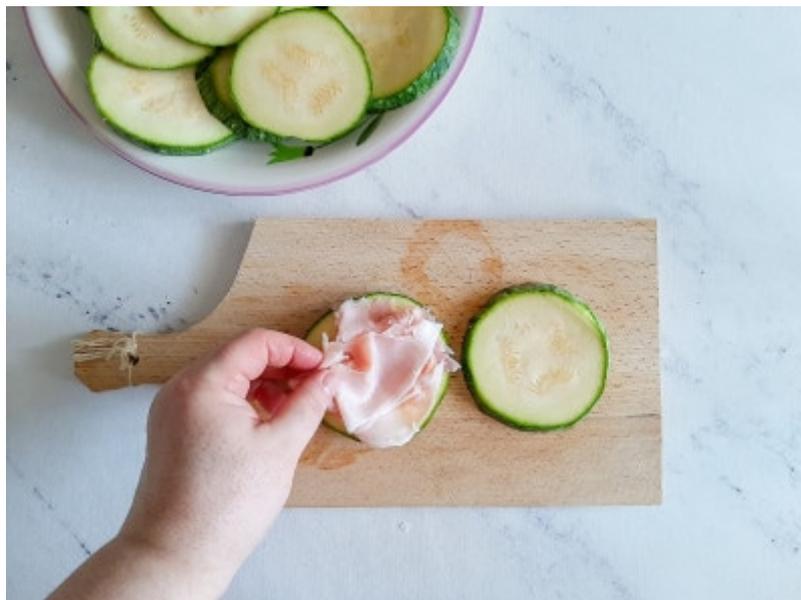
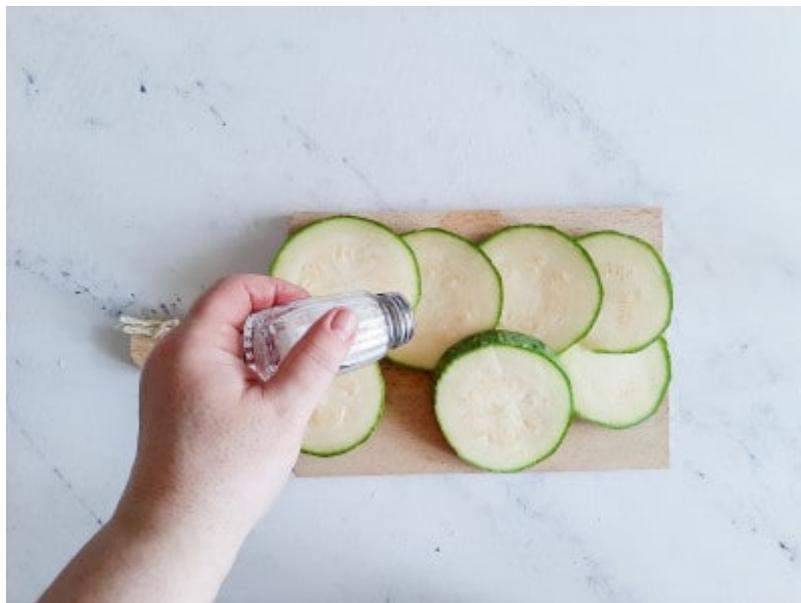
[Melanzane, pomodoro e mozzarella](#)

[Zucchine tonde ripiene](#)

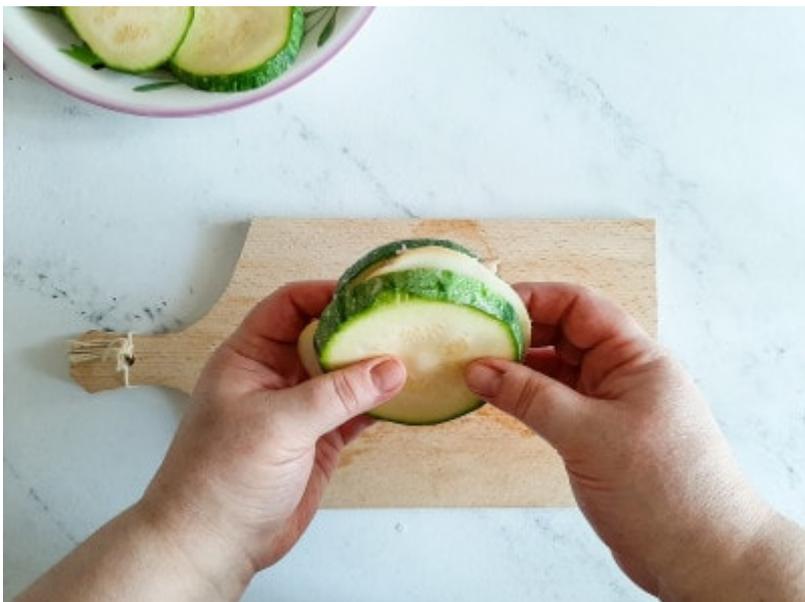
PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i cordon bleu di zucchini al forno per prima cosa lavare e pulire le zucchine eliminando le due estremità, quindi tagliarle a fette non troppo spesse. Salare a piacere e farcire una fetta di zucchini con il prosciutto cotto.





- 2 Proseguire con una fetta di scamorza e coprire con una rondella di zuccina di simili o uguali dimensioni. Una volta farcite tutte le fette e ottenuto i cordon bleu di zuccina, passarli nella farina, poi nell'uovo sbattuto.





3 Terminare con il pangrattato, impanando completamente i cordon bleu anche sui bordi. Adagiarli sopra una leccarda o teglia foderata con carta forno, terminare con un filo d'olio e cuocere in forno ventilato preriscaldato per circa 20 minuti a 180° C oppure a 200° in forno statico. I cordon bleu di zucchine saranno pronti da sfornare quando avranno un bel colore dorato.





CONSERVAZIONE

I cordon bleu di zucchine al forno si conservano in frigorifero per un paio di giorni