

SECONDI PIATTI

## Barchette di zucchine con prosciutto cotto e scamorza

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Le **barchette di zucchine con prosciutto cotto e scamorza** sono quella idea semplice e veloce che stavate cercando. Sono molto utili quando per cena non si hanno ancora le idee chiare e si vuol preparare però qualcosa di buono e saporito. Sono anche un ottimo piatto da riciclo poiché se si hanno avanzi di salumi e formaggi sono perfette per farli fuori!

Provate questa ricetta semplice e qualora aveste perplessità non avete che da scriverle nel box dei commenti e di certo vi risponderemo sciogliendo i vostri dubbi. Se amate le zucchine vi invitiamo a

provare anche la [pasta con zucchini e gamberetti](#).

## INGREDIENTI

ZUCCHINE grosse - 2

PROSCIUTTO COTTO a fette - 150 gr

PROVOLA AFFUMICATA 3 fette

CAPPERI SOTTO SALE 30 gr

SOTTILETTE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3-4

cucchiai -

NOCE MOSCATA poca -

PEPERONCINO poco -

SALE

PEPE

## PREPARAZIONE

- 1 QUando volete realizzare la ricetta delle zucchini con prosciutto cotto e scamorza in una pentola con abbondante acqua salata lasciate lessare le zucchini.





**2** Lasciatele raffreddare fuori dall'acqua di cottura.

Tagliare le zucchini a metà e togliete le estremità superiori.



**3** Con il levator soli togliete la polpa interna delle zucchini e conservatela.



4 Dividete a metà ricavando delle barchette.



5 Passate la polpa delle zucchine attraverso un colino per eliminare l'acqua in eccesso.



6 Tagliare finemente il prosciutto ed unitelo alla polpa di zuccina.





7 Unite la provola tagliata a cubetti.



8 Unite poca noce moscata, poco peperoncino, sale e pepe e mescolare bene.



9 Unite anche i capperi passati sotto l'acqua corrente per eliminare tutto il sale.



10 Ungete d'olio una pirofila e salate le barchette di zucchini.



11 Riempite le barchette con la farcia e mettetele nella pirofila.



12 Sopra ogni barchetta mettete dei pezzettini di sottiletta.



13 Infornate a 250°C per 5 minuti.





## CONSIGLIO

**Potrei anche cuocere tutto in padella?**

Sì puoi , aggiungi una tazzina d'acqua, un giro di olio e copri con un coperchio della stessa dimensione della padella.

**Quanto tempo posso conservarle in frigorifero?**

Puoi conservarle per 24 ore in un contenitore ermetico.

**Potrei fare la stessa ricetta utilizzando dello speck?**

Sì, sarà di certo buonissima.