

SECONDI PIATTI

Sarchiapone

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Campania**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ZUCCHINE 4
CARNE MACINATA DI MANZO 100 gr
CARNE MACINATA DI MAIALE 100 gr
PANGRATTATO 100 gr
FIORDILATTE 50 gr
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
CACIOCAVALLO 50 gr
PASSATA DI POMODORO 50 gr
UOVA 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Svuotare le zucche e tagliarle in pezzi di 15 cm svuotandole dei semi e friggere i pezzi.
Amalgamare gli ingredienti e riempire la zucca con l'impasto.
Disporre sul fondo di una teglia la passata di pomodoro su cui adagiare i pezzi di zucca farciti facendoli cuocere a fuoco lento.