

ANTIPASTI E SNACK

# Tortine di zucchine ripiene

di: *Manu63*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

ZUCCHINE 3

SPAGHETTI cotti - 200 gr

UOVA 2

GRANA PADANO 30 gr

PREZZEMOLO 4 ciuffi

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Se dovete realizzare un menù sfizioso e originale per organizzare un buffet o un aperitivo tra amici, le tortine di zucchine ripiene sono davvero ciò che fa per voi! La ricetta è semplice e veloce e non richiede grossa esperienza in cucina, ma il risultato non delude mai. Anzi vi conviene farne tante perché sono talmente buone che andranno a ruba! Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! E se cercate altre idee vi lasciamo anche un'altra ricetta molto sfiziosa: provate queste alla [mediterranea](#), sono buonissime!

# PREPARAZIONE

**1** Per preparare queste tortine di zucchine ripiene dovrete come prima cosa lavare le zucchine, eliminare le estremità ed affettarle molto sottilmente. Vi consigliamo di utilizzare una mandolina per questa operazione così da ottenere delle fette di zuccina molto sottili e tutte uniformi.

**2** A questo punto preparate il condimento del ripieno che sarà a base di spaghetti: riunite in una ciotola le uova, il grana, il prezzemolo tritato, il sale ed il pepe. Mescolate molto bene fino a che gli ingredienti non siano ben miscelati insieme.

A questo punto utilizzate questo composto per condire gli spaghetti che avrete cotto al dente, fatti freddare e conditi con pochissimo olio, giusto quel tanto che serve per non farli appiccicare. Mescolate molto bene perchè gli spaghetti dovranno essere ben conditi.

**3** Prendete uno stampo da muffin o ancor meglio da whoopie pie ovvero con le formine meno profonde rispetto a quelle che si usano solitamente per i muffin. Se non avete questo tipo di stampo potete comunque utilizzare quello dei muffin.

Posizionate le fette di zuccina a raggiera coprendo completamente il fondo di ciascuna formina ed in modo tale che ciascuna fetta fuoriesca dalla formina dato che poi dovranno ricoprire la farcia.

**4** Salate leggermente le zucchine, quindi posizionate nel centro un piccolo nido di spaghetti conditi, quindi chiudete il tutto. Distribuite del grana grattugiato in superficie e infornate a 180°C per circa 20 minuti.

**5** Sfornate le tortine di zucchine ripiene e servitele ancora ben calde, anche se sono buonissime anche a temperatura ambiente e sono perfette anche per un pic nic o un pranzo al sacco.