

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Tronchetti di zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

2 zucchine medie  
40 g di grana grattugiato  
1 ciuffo di prezzemolo  
1 cipolla  
20 ml di olio extravergine di oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavate e spuntate le zucchine, asciugatele e togliete parte della buccia formando delle strisce bicolore.

Tagliate le zucchine in 4 pezzi.



**2** Svuotatele in parte lasciando intatto il fondo.



**3** Tritare la cipolla e fatela soffriggere in una padella con l'olio.

Tritare anche la polpa delle zucchini ed unitela al soffritto.

Fate tricolore il tutto.



4 Aggiungete anche il prezzemolo tritato e cuocete per 5 minuti.

Salate e pepate.

Togliete dal fuoco quindi unite il grana.

Riempite le zucchine con questo composto e guarnite con del prezzemolo.

