

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucchine al formaggio abruzzesi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **zucchine al formaggio abruzzesi** sono un contorno ricco e gustoso che vi piacerà di certo. Anzi saranno di gradimento anche a chi non ama questo tipo di ortaggio, perché il sapore del formaggio rende stuzzicante e interessante la preparazione. Sono semplici e molto economiche e la caratteristica più interessante è che potrete prepararle in anticipo, in modo da potervi dedicare ad altro. Sono perfette da abbinare ai secondi di carne, ma se girate a involtino, intorno ad un cubetto di salume, sono un finger food perfetto.

Se cercate poi altre idee per appetitosi contorni provate anche:

[verdure miste in forno](#)

[cotolette di zucchine fritte](#)

INGREDIENTI

ZUCCHINE 6

BURRO 100 gr

PECORINO 60 gr

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per fare le verdure al formaggio abruzzesi, lavate, spuntate ed affettate le zucchine per la lunghezza.

Lessate al dente le zucchine in abbondante acqua salata, quindi scolatele, adagiatele su di un canovaccio e tamponatele dall'umidità in eccesso con della carta assorbente.



- 2 Adagiate le zucchine in una teglia da forno in un unico strato e irroratele con il burro fuso.



- 3** Distribuite abbondante pecorino grattugiato sopra le zucchine e ripassatele in forno sotto il grill per 10 minuti, giusto il tempo per far dorare la superficie.



CONSIGLIO

Posso farlo anche con le melanzane?

Sì è una buona idea!

Me ne sono avanzate, cosa potrei farci?

Con le zucchine al formaggio puoi fare un'ottima parmigiana di zucchine!