

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucchine al formaggio

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ZUCCHINE tonde oppure lunghe - 600 gr
PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da tavola
EMMENTHAL 100 gr
UOVA SODE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola
SALE

Zucchine al formaggio: un contorno che è ben più di un contorno. La zuccina con questo morbido ripieno arricchito di formaggio acquista un sapore unico. Perfetta da preparare in anticipo e gratinare all'ultimo momento...

Preparazione

- 1 Spuntate le zucchine e cuocetele per 5 minuti in acqua salata; successivamente tagliatele a metà e svuotatele.



2 Qualora utilizzaste le zucchine rotonde è sufficiente scavarle senza tagliarle.

In un piatto mettete la polpa delle zucchine, un po' di pane grattugiato, il parmigiano, l'uovo sodo tritato e il sale, amalgamate gli ingredienti e la farcia per le zucchine è pronta.



3 Farcite le zucchine con il composto appena ottenuto.



- 4 Adagiate delle fettine sottili di emmental su ciascuna zuccina, irrorate con dell'olio e cospargete di pangrattato.



- 5 Trasferite le zucchine in una teglia unta con olio e infornate per 10 minuti o fino a quando le zucchine risulteranno ben gratinate in superficie.