

SECONDI PIATTI

## Zucchine ripiene con scamorza e prosciutto cotto

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Alle **zucchine ripiene con scamorza e prosciutto cotto**, non si resiste davvero! Il ripieno è ricco e filante, buonissimo, proprio ciò che serve per soddisfare la voglia di un piatto ricco e sfizioso a basso costo e di grande resa! Facili, buone e bellissime vi faranno fare un figurone con i vostri ospiti che gradiranno di certo. Una ricetta furba perché può essere preparata in anticipo e magari si possono farcire con ingredienti che si devono consumare in frigorifero. Se cercate un primo

sfizioso in abbinamento, vi proponiamo la pasta con [peperoni e mollica](#), ottima!

## PER LE ZUCCHINE

ZUCCHINE tonde - 4

SCAMORZA 100 gr

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

UOVA 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

PANGRATTATO 2 cucchiari da tavola

PARMIGIANO REGGIANO o pecorino - 2  
cucchiari da tavola

BASILICO 1 foglia

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

SALE

## PER IL CONDIMENTO

POMODORI 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

BASILICO 2 foglie

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portate ad ebollizione. Quando l'acqua bolle, salate, tuffatevi le zucchine e lasciatele lessare per circa 10 minuti.



- 2 Nel frattempo preparate gli ingredienti che serviranno per il ripieno: prendete la scamorza e tagliatela a dadini, fate la stessa cosa con il prosciutto cotto e mettete da parte.



- 3 Riunite in una pirofila i pomodori tagliati grossolanamente e conditeli con basilico fresco, olio extravergine d'oliva e sale.



- 4 Prendete una ciotola e riempitela di acqua fredda e trasferitevi le zucchine dopo averle prelevate dall'acqua bollente per bloccarne la cottura.



- 5 Quando le zucchine si saranno intiepidite, prendetele, tagliate il picciolo e scavatele con l'aiuto di un cucchiaio o uno scavino cercando di non rovinare la parte esterna.

Riunite la polpa in una ciotola.





- 6 Prendete una padella, versatevi un giro d'olio, unite la polpa delle zucchine con uno spicchio d'aglio tagliato finemente, le foglie di basilico e lasciate rosolare per qualche minuto.



- 7 Trasferite la polpa rosolata in un bicchiere per frullarla con un frullatore ad immersione.



**8** Riunite in una ciotola parte della polpa frullata ed un uovo ed iniziate a mescolare i due ingredienti.

Unite due cucchiai di parmigiano o pecorino, il pangrattato, la scamorza, il prosciutto cotto e amalgamate tutti gli ingredienti.

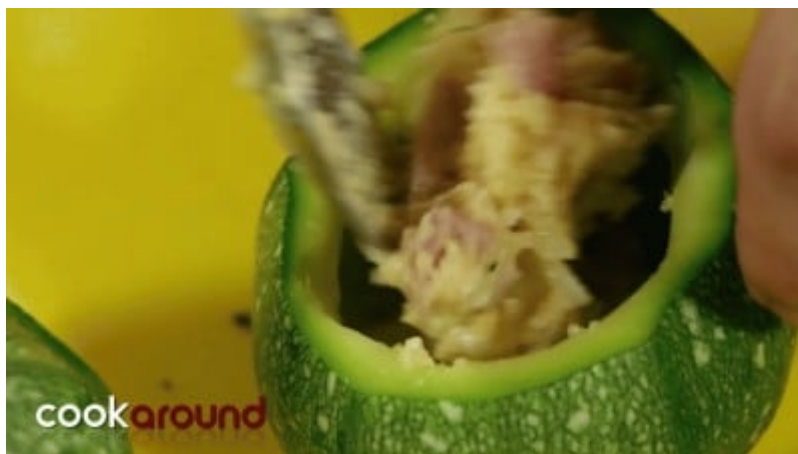








- 9 Ora riempite le zucchine, aggiungete un filo d'olio extravergine d'oliva per ogni zuccina, dopodiché disponetele nella pirofila con i pomodori e coprite con il picciolo tagliato precedentemente aggiungendo un filino di olio.





**10** Mettete in forno a 180°C fino a cottura completa o per circa 20 minuti.

Servite le zucchini ripiene accompagnate dai pomodori.



CONSIGLIO