

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Zucchine ripiene di formaggio

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Bulgaria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

5-6 zucche  
150g di formaggio di pecora in salamoia  
3 uova  
1 cipolla  
2 cucchiaini di farina  
½ tazza di latte  
60gr di burro  
sale

## PREPARAZIONE

**1** Affettare le zucche per il lungo le zucchine sbucciate, scavarle e salarle.

Imbiondire le cipolle tagliate finemente e la farina in metà del burro e un goccio d'acqua. Aggiungere metà del latte, il formaggio grattugiato e 1 uovo. Riempire le zucchine con il preparato, disporre in una teglia e versarci le rimanenti 2 uova sbattute con il latte. Aggiungere il burro rimanente qualche minuto prima che il piatto sia pronto.