

SECONDI PIATTI

Zucchine ripiene di ricotta

di: *renza50*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ZUCCHINE grandi - 5

RICOTTA 200 gr

PESTO DI BASILICO 2 cucchiaini da tavola

PARMIGIANO REGGIANO

SALSA DI POMODORO PRONTA

Le **zucchine ripiene di ricotta** sono un delizioso piatto a cavallo tra un contorno e un secondo, davvero buono e facile da preparare. Si tratta di una ricetta furba che può essere fatta quando magari abbiamo poche idee su come sfruttare le zucchine o se abbiamo qualche avanzo di ricotta da consumare. Quante volte è solo una base, un punto di partenza dal quale poi si può dar via libera alla fantasia e aggiungere altri ingredienti.

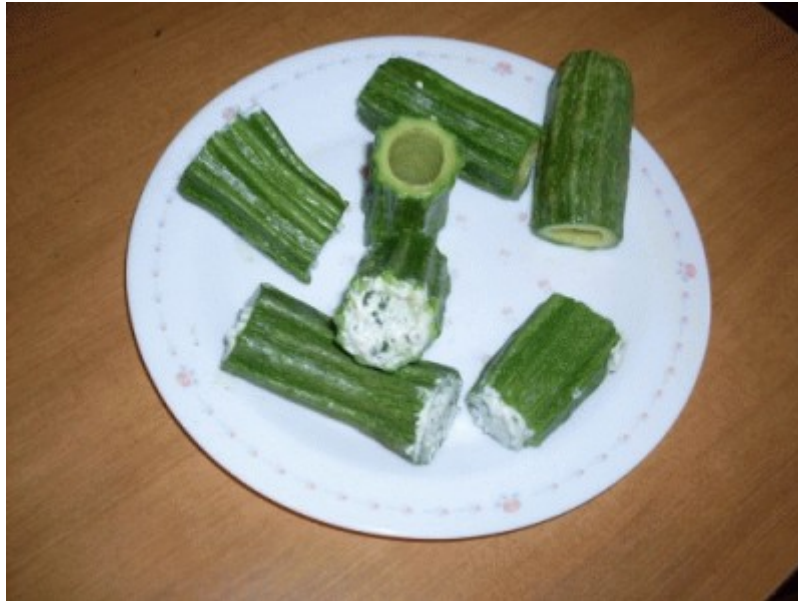
Provate questa ricetta saporita con le verdure e se le amate particolarmente vi consigliamo di realizzare anche la ricetta delle [zucchine gratinate](#)!

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le zucchine a pezzi regolari e scottarle in acqua bollente salata per pochi minuti, farle raffreddare.

Amalgamare il pesto alla ricotta e ad un paio di cucchiai di parmigiano reggiano.

Svuotare le zucchine e riempirle con il composto preparato.



- 2 Nel frattempo preparare un sugo con pomodoro aglio e basilico.



3 Mettere le zucchine ripiene nel sugo.

Cuocere per mezzora.



CONSIGLIO