

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucchine tonde ripiene

di: *EMILIONA*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone



INGREDIENTI

ZUCCHINE ROTONDE 4

PATATE 1

GRANA PADANO 100 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Lavare bene le zucchine, tirare via la calotta superiore e incidere l'interno con la lama del coltello.



2 Metterle a bollire solo pochi minuti, e, una volta tiepide, svuotarle.



3 Mettere, in una ciotola, l'interno delle zucchini con una patata, fatta bollire in precedenza, del grana grattugiato, sale e prezzemolo.



- 4 Farcire le zucchine e metterle in una pirofila leggermente unta di olio extra vergine di oliva, quindi, infornare a 180°C per circa 30 minuti.



- 5 Alzare un po' la temperatura del forno negli ultimi minuti per gratinarle un po'. Servirle

ben calde, con dei finocchi conditi in insalata.

