

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Zucchine tonde ripiene

di: *EMILIONA*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*



Le **zucchine tonde ripiene** sono un gustoso contorno da fare quando si hanno poche idee ma si vuol stupire i propri ospiti con qualcosa di sfizioso. Si tratta di un piatto semplice da realizzare ma che al contempo molto scenografico. Il ripieno cremoso di patate piacerà a tutti, ed è per questo che può essere tranquillamente servito a grandi e piccoli. Per sua conformazione questo prodotto della terra ben si presta ad essere svuotato e riempito con diversi ingredienti. Ricetta furba da non perdere!

Se amate questo ortaggio vi proponiamo di realizzare anche le [zucchine tonde col cous cous](#) e i [cordon bleu di zucchine](#)

## INGREDIENTI

ZUCCHINE ROTONDE 4

PATATE 1

GRANA PADANO 100 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiari da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle **zucchine tonde ripiene** per prima cosa bisogna 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 zucchine 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.



CONSIGLIO