

Zucchine ripiene



Ingredienti

- 8 zucchine
- 2 uova
- 1 spicchio aglio
- 250 macinato misto
- 70 grammi parmigiano reggiano
- 2 cucchiari olio extravergine di oliva
- 200 grammi salsiccia
- 2 cucchiari prezzemolo tritato
- 50 grammi pangrattato
- 1 mestolo brodo vegetale
- sale
- pepe

Preparazione

- Prendete le zucchine, lavatele e tagliatele a metà.
- Estraiete la polpa con un cucchiaio lasciando la zuccina di 1 cm di spessore.
- Salate l'interno delle zucchine.
- Intanto preparate il ripieno: in una ciotola mettete la carne, la salsiccia, il Parmigiano grattugiato, le uova, la polpa delle zucchine, il pangrattato, l'aglio e il prezzemolo tritato.
- Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Prendete le zucchine e farcitele fino all'orlo.
- Ungete una teglia profonda con l'olio, inserite le zucchine ripiene e aggiungete un mestolo di brodo di verdure.
- Infornate il tutto a 180° per 45 minuti.
- Quando le zucchine avranno un colore dorato saranno pronte.
- Servitele ben calde.