

ZUCCHINE RIPIENE



Preparazione

Preparazione: 15 minuti > Cottura: 35 minuti > Pronta in: 50 minuti

1. Tagliare le zucchine a metà nel senso della lunghezza. Incidere lungo il bordo ed estrarre la polpa mettendola da parte.
2. Tritare il prosciutto cotto e la polpa delle zucchine e mischiare, aggiungendo anche l'uovo, metà della mozzarella, il parmigiano, il sale e il pepe creando un composto piuttosto compatto. Riempire le zucchine con il ripieno ottenuto.
3. Infornare le zucchine ripiene in una teglia oliata per circa 30 minuti a 200°C. Aggiungere dell'acqua sul fondo se dovessero asciugarsi troppo.
4. Una volta sfornate, coprire le zucchine cotte con fette di mozzarella e cuocere per altri 5 minuti sino a quando la mozzarella sarà sciolta. Sfornare e servire.