

Zucchine ripiene



Ingredienti (per 2 persone)

- 2 zucchine tonde
- 200 g di carne macinata (possibilmente di quella sceltissima, ovvero poco grassa)
- 1 uovo
- Mollica di pane
- Un bicchiere di latte
- Prezzemolo
- Una fetta di mortadella
- Due cucchiari di parmigiano grattugiato
- Aglio secco in polvere
- Noce moscata
- Sale
- Pepe
- Pangrattato

Preparazione

Tagliate la calotta delle zucchine e scava tele con un cucchiaino facendo attenzione a non romperle.

Mettete a bagno la mollica del pane nel latte e quando è ben zuppa strizzatela e sbriciolatela. Tritate la mortadella e il prezzemolo. Mettete la carne macinata, l'uovo, la mollica di pane, la mortadella, il parmigiano, l'aglio secco, la noce moscata, il sale e il pepe in una zuppiera e impastate, possibilmente con le mani.

Formate delle polpette e mettetele nel buco che avete scavato nelle zucchine. Cospargete di pangrattato e cuocete le zucchine ripiene nel forno al 180°C per una quarantina di minuti.