



Zucchine ripiene - [Visualizza sul sito di anna47](#)

antipasti - ortaggi - verdure

Ingredienti per 4 persone

8-10 zucchine novelle di media grandezza,
150-200 gr. di ricotta di pecora o vaccina (dal gusto più delicato)
4 cucchiaini di pecorino grattugiato
1 uovo
1 cucchiaio di pan grattato
1 cucchiaio di menta fresca sminuzzata
1 cucchiaio di basilico fresco sminuzzato
1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato fine
3-4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
1 spicchio d'aglio tritato
sale q.b.

Esecuzione:

Lavate le zucchine, immergetele in acqua bollente e fatelo cuocere per 8-10 minuti.

Scolatele eliminate gli apici e dividetele a metà, nel senso della lunghezza.

Con l'aiuto di un cucchiaino svuotatele della polpa, lasciandone comunque quel tanto che basta per formare dei contenitori con le pareti spesse circa un centimetro.

Tritate la polpa di zuccina e mettetela in una ciotola. Unite le erbe aromatiche, l'aglio, la ricotta e l'uovo, il formaggio grattugiato. Mescolate e aggiustate di sale.

Allineate le zucchine in una pirofila unta d'olio.

Salatele leggermente all'interno.

Riempitele con il composto di ricotta.

Spolverizzatele con il pan grattato.

Irroratele con un filo d'olio.

Infornatele a 180 gradi. per circa 25-30 minuti, finché in superficie si è formata una leggera crosticina dorata.

Sono ottime anche riscaldate dopo alcuni giorni.