



Zucchine ripiene al tonno - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Ripieno x 10 zucchine

2 panini ammollati nel latte e strizzati
la polpa ed il cappello delle zucchine
3 scatole di tonno da 80g
formaggio grattugiato
3 uova
prezzemolo ed erba cipollina
1 cipollotto
1 dado
olio
sale qb



Esecuzione

Togliere la calotta alle zucchine, svuotarle e metterle a testa in giù ad ammorbire nel M.O (oppure bollirle per qualche minuto).

Triturare le calotte e la polpa e metterle a soffriggere con olio, cipollotto, erba cipollina e dado.

Lasciare raffreddare.

Ammollare il pane, strizzarlo ed aggiungervi la polpa rosolata, le uova, il formaggio, il prezzemolo e le tre scatolette di tonno.

Amalgamare, aggiustare di sale.

Salare l'interno delle zucchine e farcirle.

Foderare il piatto crisp, adagiarvi le zucchine, irrorare con l'olio e lasciare andare per una 20 di minuti.

Naturalmente possono essere fatte anche con il forno normale.

Siccome mi è avanzato ripieno, ho aggiunto un po' di pane grattugiato, ho fatto polpettine e le ho fritte.