

Lumaconi ripieni di ricotta e zucchini al forno



La ricetta di oggi è una pasta al forno molto delicata e leggera: lumaconi ripieni di ricotta e zucchini al forno. Buon appetito!

Ingredienti per 2 persone

8 lumaconi

1 zuccina grande

100 g di ricotta

1 cucchiaio abbondante di parmigiano grattugiato

olio evo

sale e pepe

Portate a bollore un tegame abbastanza alto di acqua, salatela e mettete a cuocere i lumaconi per circa 10/12 minuti, cioè molto al dente.

Nel frattempo tagliate a dadini una zuccina piuttosto grande, oppure due se sono piccole, e mettetela a cuocere in una padella con un filo d'olio evo. Quando i dadini di zucchine saranno cotti, trasferiteli nel mixer, lasciandone un po' da parte, e aggiungete la ricotta.



Tritate tutto al mixer ad alta velocità fino ad ottenere quasi una crema. Aggiungete sale e pepe e tritate ancora per qualche secondo.

Scolate i lumaconi e metteteli da parte fino a farli raffreddare un po'. Ungete con un filo d'olio evo una teglia da forno. Riempite i lumaconi con il ripieno di ricotta e zucchine e disponete i lumaconi ripieni nella teglia. Ricoprite con i dadini di zucchine che avevate lasciato da parte, poi aggiungete un cucchiaino di parmigiano.



Infornate in forno preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti, fino a che non vedrete dorato il parmigiano. Sfornate i lumaconi e impiattate.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)