

Zucchine gialle ripiene



Belle, colorate e simpatiche, queste zucchine gialle ripiene sono davvero sfiziose.

Un piatto semplice e veloce che si può preparare anche con le zucchine tonde verdi, la differenza è solo nel colore.

Ingredienti per 2 persone

2 zucchine tonde

50 g formaggio (tipo scamorza)

sale

olio

Tagliare le zucchine eliminando delicatamente la calotta superiore. Per un effetto decorativo, incidere con un coltello appuntito la zuccina con un movimento a zig e zag, per tutta la circonferenza e staccare delicatamente la parte superiore con una leggera rotazione.

Eliminare la parte interna delle due zucchine e cuocerla in una padella con un filo di olio mezzo bicchiere di acqua per circa 10 minuti.

Nel frattempo bollire le zucchine in una pentola con acqua calda per circa 10/15 minuti facendo attenzione a

non cuocerle troppo altrimenti si possono rompere.
Scolarle e tenerle da parte.

Frullare l'interno delle zucchine in modo da formare una crema, aggiustare di sale e aggiungere il formaggio tagliato a dadini.

Riempire le zucchine con la crema, informare e cuocere a 180 ° per circa 15 minuti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)