

Zucchine ripiene al forno con patate



Oggi vi proponiamo un secondo piatto tipico della stagione estiva, zucchini ripiene al forno con patate, ottime da gustare anche fredde. In questa versione le zucchini sono ripiene di carne macinata, senza l'aggiunta di formaggio o uova, quindi sono molto leggere.

Se invece non avete voglia della carne, beh...provate le nostre [zucchini ripiene di prosciutto cotto e scamorza](#).

Ingredienti per 2 persone

4 zucchini grandi

350 g di carne macinata

4 patate

50 g di pane raffermo

maggiorana, timo, basilico

rosmarino

olio

sale

Per prima cosa lavare le zucchini ed eliminare le due estremità.

Tagliare le zucchini a metà nel senso della lunghezza e con il coltello, scavarle per eliminare la parte interna. Adagiare le zucchini sulla teglia del forno coperta con carta da forno e

leggermente oliata.



Frullare l'anima delle zucchine con il pane raffermo precedentemente ammollato in acqua e le erbe aromatiche. Salare leggermente.

Aggiungere al composto ottenuto la carne macinata e amalgamare bene.

Il ripieno risulterà abbastanza morbido e non è necessario aggiungere l'uovo.

Se preferite però un ripieno più deciso, potete aggiungere sia l'uovo che il formaggio.



Riempire le zucchine con il ripieno di carne, aggiungere un pizzico di sale e un filo di olio. Sbucciare le patate, lavarle sotto l'acqua corrente, asciugarle con un panno e tagliarle a fettine.

In un piatto condire le patate con sale, olio e e rosmarino.

Aggiungere le patate alle zucchine e infornare per circa 50 ° a 220°.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)