

# Zucchine ripiene



Oggi vi proponiamo le zucchine ripiene con prosciutto cotto e formaggio, un piatto unico ideale da preparare in anticipo, buono per cena ma anche per il pranzo in ufficio il giorno successivo.

**Ingredienti per 4 persone**  
6 zucchine grandi circa 1kg  
200 g di patate  
150 g di prosciutto cotto  
150 g scamorza  
1 cipollotto  
olio  
sale  
pangrattato  
noce moscata

Per prima cosa mettere a bollire le patate e per velocizzare la cottura potete cuocerle direttamente in acqua già pulite e tagliate a dadini.

Nel frattempo pulire le zucchine, eliminare le estremità e lavarle sotto l'acqua corrente.

Asciugare le zucchine e tagliarle a metà nel senso della lunghezza, se necessario tagliarle ancora a metà nell'altro senso.

Con l'aiuto di un coltellino eliminare la parte interna bianca e tagliarla in piccole striscioline.

Coprire una teglia con carta da forno, mettere un filo d'olio, posizionare le barchette di zucchine all'interno e salare.



Nel frattempo soffriggere leggermente il cipollotto con un filo di olio, aggiungere la parte interna delle zucchine e lasciar cuocere con un po' di acqua per circa 15 minuti.

Aggiungere a questo punto le patate già bollite, salare e cuocere ancora per altri 10 minuti.

Tagliare il prosciutto cotto in piccoli pezzi e la scamorza a dadini.

Non appena le patate e le zucchine sono pronte, lasciarle raffreddare per qualche minuto e poi frullare il tutto fino ad ottenere una crema.

Aggiungere il prosciutto e il formaggio e una grattata di noce moscata.



Con l'aiuto di un cucchiaino mettere il ripieno nelle zucchine e spolverare la parte superiore con un po' di pangrattato.

Aggiungere nella teglia mezzo bicchiere di acqua e cuocere in forno ventilato a 180 °per circa 40 minuti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)