

Zucchine ripiene al forno con patate



Oggi vi proponiamo un secondo piatto tipico della stagione estiva, zucchine ripiene al forno con patate, ottime da gustare anche fredde. In questa versione le zucchine 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 [zucchine ripiene di prosciutto cotto e scamorza](#).

Ingredienti per 2 persone

4 zucchine grandi

350 g di carne macinata

4 patate

50 g di pane raffermo

maggiorana, timo, basilico

rosmarino

olio

sale

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

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

leggermente oliata.



Frullare l'anima delle zucchini 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 zucchini 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 zucchini e infornare per circa 50 ° a 220°.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)