

ZUCCHINE RIPIENE ALLA PIACENTINA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
600 g	Zucchine medie
1 spicchio	Aglio
1 ciuffetto	Prezzemolo
1	Uovo
q.b.	Pan grattato
q.b.	Olio di oliva
	Sale
	Pepe
3	Amaretti

PREPARAZIONE:

Lavate le zucchine, spuntate le estremità, quindi tagliatele a metà, nel senso della lunghezza. Con un cucchiaino svuotatele delicatamente di una parte della polpa (che terrete da parte in una ciotola), così da formare delle barchette. Adagiate le zucchine nel cestello forato, copritele e cuocete a vapore, per 6 minuti. Intanto lavate e asciugate il prezzemolo e tritate finemente con lo spicchio d'aglio. Tritata grossolanamente la polpa della zuccina, asportata precedentemente e sbriciolate gli amaretti. Riunite tutti quanti gli ingredienti preparati in una ciotola, unitevi l'uovo, il grana, una presa di sale, pepate e amalgamate bene il composto. Ultimata la cottura, adagiate le zucchine su un piano da lavoro, lasciate intiepidire e distribuitevi il composto. Adagiate le barchette in una teglia oliata, spolverizzate di pan grattato e cuocete in forno a 180° per circa 20 minuti, finchè la superficie sarà dorata. Servitele calde o tiepide.