



Turbanti di zucchine - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

antipasti - contorno - primo  
Ingredienti per 4 persone:

6 zucchine (600 g in tutto circa),  
100 g di ricotta,  
40 g di parmigiano grattugiato,  
60 g di burro,  
6 uova,  
1 ciuffo di prezzemolo tritato,  
2 cucchiaini di latte,  
sale,  
pepe.

Spuntate le zucchine, lavatele e tagliatele a pezzi abbastanza lunghi.  
Svuotatele della polpa servendovi dell'apposito scavino e scottatele  
per tre minuti in acqua bollente leggermente salata.

Scolatele e mettetele a sgocciolare su un telo.

Sgusciate le uova in una ciotola, unite il prezzemolo, sale e pepe e sbattetevi con una forchetta.

In un'altra ciotola mettete la ricotta e stemperatela con il latte; salatela, pepatela e incorporatevi le uova sbattute.

In una padella fate fondere la metà del burro e quando è spumeggiante versatevi il composto di uova e ricotta; cuocete su fiamma vivace per qualche minuto, mescolando fino a quando le uova saranno leggermente rapprese.

Appoggiate le zucchine su una teglia e farcite il foro con il composto di uova e ricotta.

Spolverizzatele con il parmigiano e irroratele con il resto del burro fuso.

Passatele in forno già caldo a 180° e lasciatele gratinare.