



Zucchine ripiene - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

zucchine genovesi - paprika

Zucchine ripiene



Sono le genovesi, ma raccolte da adulte anzichè da piccine. il ripieno di queste: cipolla soffritta, patata bollita, polpa della stessa zuccina . Portato a cottura e frullato col minipimer. Aggiunto pochissimo burro, un cucchiaino di farina e del latte e lasciato addensare rimescolando. Aromatizzato con paprika piccante, riempito le zucchine ( precedentemente cotte per 3 minuti nel microonde), salate leggermente sul fondo, cosparso di formaggio grattugiato e infornato.