



Verdure ripiene di mortadella - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dal forum della pdc

secondo piatto - ortaggi - robiola

Ingredienti:

Verdure miste (Cipolle bianche grandi: Zucchini medi: Fiori di zucchini: Pomodori maturi e sodi: Melanzane piccole e tonde)

Mollica bagnata nel latte:

4 Uova :

Formaggio grana grattugiato:

Quagliata o robiola 250 gr

Una presina di funghi secchi amollati nell'acqua

250 gr mortadella

Un trito di aglio maggiorana e poco prezzemolo, una presa di timo secco

Olio di oliva qb

Sale

Pane grattugiato qb

Esecuzione:

Ovviamente lavare le verdure

Scottare le verdure per 10 minuti circa (no i pomodori e i fiori di zucchini)

Le cipolle vanno tagliate a metà si tolgono le foglie interne e si tritano ,insieme alla polpa dei zucchini anch'essi divisi a metà , come le melanzane .

Si aggiungono tutti gli ingredienti elencati anche un poco d'olio (la mortadella sarà tritata)escludendo il pane grattugiato.

Prendere un tegame grande a bordo basso oliarlo leggermente disporre, le verdure svuotate (nei pomodori va tolta la parte superiore quella del picciuolo e vanno leggermente scavati) .

Riempire ogni verdura con il ripieno ottenuto (i fiori vanno aperti imbottiti e arrotondati su se stessi)

Spolverizzare il tutto con pane grattato aggiungere un filo d'olio .

Infornare a 200° fino a ch  non saranno belli dorati.