



Zucchine farcite - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - ortaggi - pecorino

Ingredienti per 4 persone:

4 zucchine di 150 g ciascuna,
100 g di pecorino grattugiato,
1 cipolla,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
4 pomodori,
6 foglie di basilico tritato,
6 cucchiaini di olio di oliva,
3 cucchiaini di pangrattato,
2 uova,
sale,
pepe.

Sbollentate per qualche istante i pomodori, poi scolateli, pelateli, divideteli a metà ed eliminate i semi e l'acqua di vegetazione; tagliate la polpa a dadini.

Spuntate le zucchine, lavatele e tagliatele per il lungo.

Svuotate le zucchine della polpa.

Mondate e tritate la cipolla con la polpa delle zucchine.

In una padella fate scaldare tre cucchiaini di olio e rosolatevi il trito di cipolla e zucchine; unite la metà dei pomodori e il basilico e lasciate cuocere per 15 minuti, su fiamma dolce.

Togliete dal fuoco e fate raffreddare.

Trasferite la preparazione in una ciotola.

Mettete nella ciotola con il composto, il prezzemolo, il pangrattato, il pecorino, le uova, sale e pepe; mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti fino a quando otterrete un composto sodo.

Scaldare il forno a 180°.

Farcite le zucchine con il composto preparato.

Ungete una teglia con un filo di olio e adagiate sul fondo il resto dei pomodori; salateli e pepateli.

Disponetevi sopra le zucchine farcite e infornatele; lasciate cuocere per 30 minuti circa.

Portatele in tavola calde o tiepide.