



Zucchine ripiene al forno - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - zucchini - tonno - olive

in realtà era la ricetta dei peperoni ripieni...le ho fatte così: le ho scavate, il ripieno l'ho fatto con l'interno delle zucchine, 100gr. di tonno sott'olio, olive nere snocciolate e 2/3 fette di pane ammollate nell'acqua e strizzate e un filo d'olio; il tutto frullato così che ho ottenuto un composto morbido.
ho riempito le zucchine e le ho messe in una teglia con dei pomodoretta tagliuzzati e un filo d'olio, il tutto cotto in forno per un'oretta circa a 200 gradi
verso metà cottura ho aggiunto un pò d'acqua tiepida nella teglia per evitare che mi si attaccassero.

non lasciatevi ingannare dal colore scuretto.....sono ottime anche fredde!!!

