



Zucchini ripieni di S.Giovanni (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

postato da Silvia

secondo piatto - verdura - mortadella - Liguria

(insieme alle Lumache non mancano mai sulla tavola nella festa patronale di S.Giovanni Battista il 24 giugno)

Ingredienti:

1 kg.zucchini,piccoli,
150 gr.mortadella,
2 patate bollite e schiacciate,
2 uova,
pan grattato,
grana grattato,
sale e pepe,olio q.b.

Sbollentare per pochi minuti gli zucchini in acqua bollente salata.

Tagliarli a metà nel senso della lunghezza e svuotarli della polpa (che si terrà a parte)

Lasciarli raffreddare.

Tritare finemente la mortadella.

In una terrina riunire la mortadella tritata,le patate bollite schiacciate,sale e pepe, un po' della polpa di zucchini ben strizzata,il grana e pan grattato, aggiustando con il grana e il pan grattato, fino ad avere una consistenza abbastanza compatta.

Riempire con questo impasto gli zucchini.

Premere la parte del ripieno sul pan grattato.

Metterli in una teglia ben allineati.con il ripieno in su.

Soggiolarli con l'olio.

In forno caldo a 180° finchè sono ben dorati.