



Tronchetti di zucchine - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

zucchine - cipollotti uvetta - pinoli - caciocavallo



Io ho usato le zucchine genovesi grandi.

Tagliare a tronchetti le zucchine, svuotarle della polpa interna lasciando una sorta di anello spesso almeno un centimetro, che scotterete in acqua bollente per pochi minuti. Scolare e lasciare asciugare. Soffriggere nel frattempo dei cipollotti (più ne mettete più buono diventa il ripieno) e aggiungere la polpa delle zucchine, condire col dado fatto in casa, aggiungere del pangrattato, uvetta e pinoli, caciocavallo grattugiato e riempire le rondelle col composto. Mettere un cubetto di crescenza all'interno, coprire con un battuto di uovo parmigiano e pangrattato, finire decorando con semi di sesamo e infornare per 20 minuti a 200°.