

## ZUCCHINE GRATINATE

### Ingredienti

- sale
- burro (100g)
- zucchini (750g)
- mozzarella (100g)
- 10 acciughe
- salmone affumicato (100g)

### Come si prepara

Pulire e lavare le zucchini, spaccarle per la lunghezza e con uno scavino togliere loro parte dell'interno.

Portare dell'acqua salata ad ebollizione e sbianchire le zucchini.

A parte, tritare il salmone affumicato e la mozzarella, lavorarli insieme e farcirli le zucchini.

In un pentolino far sciogliere a bagnomaria il burro, lavorarlo con le acciughe fino a ottenere una crema e, se occorre, aggiungere un po' d'acqua.

Passare le zucchini ripiene in forno già caldo, a 170 gradi, finché saranno gratinate.

Disporle a ventaglio sul piatto da portata, versarci sopra la salsa calda alle acciughe sporcando un po' il piatto per rifinirlo.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 50

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	115 kcal 481 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

verdure, ortaggi, light, verdure ripiene, vegetariana, Zucchini gratinate



