

ZUCCHINE IN COMPAGNIA DI BARBARA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- sale
- patate (400gr)
- zucchini (400gr)
- besciamella pronta
- speck (100gr)
- Parmigiano Reggiano grattugiato (50gr)
- caciocavallo

Come si prepara

Lessate le patate; nel frattempo tagliate le zucchini a metà, togliete la parte centrale, facendo rimanere solo la buccia.

Schiacciate le patate e unite il sale, il parmigiano e lo speck.

Amalgamate per bene e formate dei piccoli salsicciotti che vanno riempiti con il caciocavallo tagliato a striscioline nel senso della lunghezza e usati per riempire le bucce di zucchini crude.

Distribuite le zucchini ripiene su una pirofila, copritele di besciamella, chiudete il tutto con la carta stagnola e infornate a 200 gradi per 20 minuti.

Buon appetito!

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Gradimento: 1

Tags

verdure, vegetariana, ricette utenti, piatti vegetariani, zucchini, zucchini ripiene, zucchini in compagnia



