

ZUCCHINE SORPRESA

Ingredienti

- sale
- Fontina (40gr)
- pomodori ciliegini
- pepe
- olio d'oliva
- ditali (200gr)
- zucchine tonde

Come si prepara

Pulire le zucchine tagliare la parte superiore e svuotarle della polpa con uno scavino, lessare per pochi minuti in acqua bollente, nel frattempo lessare anche la pasta in acqua salata.

In una padella aggiungere un po' di olio e iniziare a cuocere i pachino tagliati a metà, unire la polpa di zucchine e lasciar cuocere una decina di minuti, aggiungere sale e pepe quanto basta.

Togliere dall'acqua le zucchine, tagliare a dadini piccoli la fontina unirle al sugo anche con la pasta scolata al dente amalgamare il tutto e con il composto ottenuto riempire le zucchine, coprirle con i coperchi messi da parte ed infornare per circa dieci minuti.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags

verdure, bambini, creativa, ricetta utente, ricette utenti, zucchine, zucchine sorpresa, involtini di zucchine