

SECONDI PIATTI

Zucchine ripiene di vitello, ricotta ed erbe

Ingredienti per 4 persone

*4 zucchine grandi
250 g di macinato di vitello
150 g di ricotta vaccina
40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
1 uovo
1 piccolo cipollotto
1 cucchiaio di pangrattato
Maggiorana e timo freschi
Scorza grattugiata di mezzo limone
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe nero*

Preparazione

Sbollentare le zucchine per 4 minuti in acqua salata. Scolarle, dividerle a metà per il lungo e scavare delicatamente la polpa.

Tritare il cipollotto e farlo appassire con poco olio. Aggiungere la polpa delle zucchine e il vitello, rosolando per circa 5 minuti. Lasciare intiepidire.

Unire ricotta, Parmigiano, uovo, pangrattato, maggiorana, timo e scorza di limone e mescolare bene. Regolare di sale e pepe.

Riempire le zucchine, disporle in una teglia, irrorarle con un filo d'olio e cuocerle a 190°C per circa 20 minuti, completando con pochi minuti di grill.

Servirle tiepide con un'insalata di misticanza.