

Zucchine ripiene e patate



Zucchine ripiene e patate:
Per 2 grosse zucchine

3 uova

olio

aglio

formaggio

pomodorini

capperi

menta

pane grattugiato

Svuotare le zucchine dalla polpa facendo attenzione a non bucare la buccia e adagiarle nel tegame con un pò di olio. Tritare la polpa e farla soffriggere in poco olio e aglio finchè non si consuma l'acqua sempre con MC a fiamma media. Sbattere le uova con formaggio e menta e aggiungerle alle zucchine con qualche pomodorino e capperi e farle rapprenderle un pò. Rimpire le zucchine con il composto ottenuto,

cospargere di pan grattato. Mettere qualche patata intorno e cuocere a fiamma alta per 5 minuti e poi bassa per 40 minuti circa asciugando ogni tanto sotto il coperchio per seccarle un pò in superficie.

ricetta di : Luana Pierri