

## ZUCCHINE RIPIENE AL POMODORO



Le zucchine ripiene sono un secondo piatto invitante, con un ripieno gustoso che può essere arricchito con del provolone oppure con un trito di salumi, come mortadella o prosciutto cotto.



Facile



40'



Secondo

### INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 300 gr [Passata 700 g](#)
- 1 Cipolla piccola
- 200 gr Macinato
- q.b. Olio extra vergine di oliva
- 2 pugni Pane raffermo
- 2 cucchiari Parmigiano grattugiato
- q.b. Pepe nero
- q.b. Sale
- 2 Uova media
- 4 Zucchine medie

### PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



### PREPARAZIONE

1. Per cominciare lavate le zucchine e asciugatele accuratamente. Eliminate le estremità e dividete le zucchine in 3 parti. Dovranno essere alte circa 6/7 cm.
2. Con l'aiuto di un leva torsolo, svuotate le zucchine facendo attenzione a non romperle. Preparate il sugo facendo soffriggere la cipolla nell'olio e aggiungendo successivamente la pura [passata di pomodoro](#). Regolate di sale.
3. Ricoprite il fondo di una pirofila con il sugo, tenendone da parte qualche cucchiaino. Preparate il ripieno aggiungendo alla carne macinata, le uova, il parmigiano, il sale, il pepe e il pane raffermo bagnato e strizzato.
4. Farcite le zucchine con la carne e disponetele nella pirofila. Per completare il piatto aggiungete il restante sugo sulle zucchine. Infornate a 180° per circa 20/30min.