



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

ZUCCHINE RIPIENE



INGREDIENTI

Dosi per 4 persone felici

80 g di pane grattugiato
4 zucchine
Formaggio trentino grattugiato a piacere
3-4 cucchiari di olio d'oliva
Pepe
Prezzemolo

PREPARAZIONE

Lavate e lessate le zucchine in acqua bollente salata per almeno 10 min.

Tagliatele in 2 parti per la lunghezza e togliete la polpa interna. Mescolate quest'ultima con il pane grattugiato, olio, pepe e prezzemolo.

Riempite le zucchine con il composto preparato. Spolverate con un po' di formaggio grattugiato e fate gratinare in forno a 180°C.