Zucchine ripiene



Oggi vi racconto di una delle ricette cult della mia mamma! In realtà credo sia la ricetta cult di buona parte delle famiglie italiane, ma vi racconto lo stesso la mia versione! Spesso, molto spesso, mamma se la cavava con una buona teglia di zucchine ripiene e la cena era servita!

Ovviamente, essendo una ricetta proveniente dal mondo vegetale, non è propriamente la preferita di mio marito e infatti ogni volta che la propongo, lui un po' borbottante mi rifà lo stesso siparietto:

Io: oggi zucchine ripiene!
Lui: ripiene di che?
Io: di zucchine!
Lui: e che le svuoti a fa? Lasciale in pace!

E vabbè ci divertiamo con poco!

Vi racconto la ricetta va…

Ingredienti:

- 500 g di zucchine
- 1 uovo
- 40 g pane raffermo
- 50 g formaggio grattugiato
- 50 g prosciutto cotto
- 1 wurstel
- Olio Evo q.b
- Pepe
- Sale
- Tabasco
- Latte

Preparazione:



Per iniziare lavo bene le zucchine le taglio a metà e le metto a bollire. Intanto, in una ciotola, metto ad ammollare nel latte il pane raffermo tagliato a pezzettoni.

Cotte le zucchine le lascio raffreddare un po’ e poi con un cucchiaino le svuoto, la polpa la metto da parte in una seconda ciotola, mi servirà per fare il ripieno.



Dispongo le “barchette” di zucchine in una teglia con un foglio di carta da forno, (oppure per chi le volesse più saporite, in una teglia ben oleata e magari una spolveratina di pangrattato sul fondo) e le insaporisco una per una con un pizzico di sale.



Passo ora al ripieno. Trito il prosciutto cotto ed il wurstel, strizzo e frantumo con le mani il pane ammollato, ed unisco tutto alla polpa di zucchine,

aggiungo anche il formaggio grattugiato, sale, pepe e a piacere qualche goccia di Tabasco.



Con uno schiacciapatate schiaccio ed amalgamo bene tutto, fino ad avere un composto omogeneo.

Passo ora a riempire le zucchine, metto un po' di impasto per ogni barchetta, così fino a finire il tutto.



Per ultimare la ricetta passo ancora un filo d'olio sulla superficie ed un'ultima spolveratina di formaggio grattugiato in modo che si formi una bella crosticina, pronte!

In forno preriscaldato a 250° in modalità grill, per circa 10-12 minuti, o finché siano belle dorate. Quando le tolgo le lascio riposare ancora 5 minuti prima di servirle. Buone E brava mammina!!




NextGEN Gallery
Click to edit