

ZUCCHINE AL FORMAGGIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di zucchine
- pangrattato
- 2 cucchiaini formaggio parmigiano grattugiato
- 1 uovo sodo
- 100 g di formaggio fontina
- olio d'oliva
- sale

Spuntate le zucchine e cuocetele per 5 minuti in acqua salata; successivamente tagliatele a metà e svuotatele. In un piatto mettete la polpa delle zucchine, un po' di pane grattugiato, il parmigiano, l'uovo sodo tritato e il sale; mescolate bene il tutto e poi riempite le zucchine con il composto.

Sistamate sopra ognuna di esse una striscia di fontina, olio e cospargete con pane grattugiato.

Mettete le zucchine in una teglia unta con olio e infornate per 10 minuti.