

ZUCCHINE AL SALMONE E PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 zucchine
- 80 g di salmone affumicato
- 2 porri
- panna
- burro
- sale

Lessate le zucchine al dente, tagliatele a metà e scavatele.

Tritate la parte bianca del porro, fatela appassire in poco burro, unite il salmone a pezzetti, mescolate e spegnete.

Farcite le zucchine, disponetele in una teglia imburrata, salatele, irroratele con la panna e mettete in forno a 180°C per 10 minuti.