

# ZUCCHINE RIPIENE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 zucchine grandi
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 100 g di formaggio emmenthal grattugiato
- 30 cl latte
- 10 cl vino bianco secco
- 20 g di farina
- 1 cucchiaio salvia tritata
- 1 cipolla
- 40 g di burro
- sale
- pepe

Spuntate e lavate le zucchine, quindi immergetele in acqua bollente salata; scolatele al dente, tagliatele a metà nel senso della lunghezza, scavate delicatamente la polpa e tenetela da parte.

Affettate finemente la cipolla e fatela appassire nel burro ; unite la polpa tenuta da parte, aggiustate di sale e pepe e incorporate la farina mescolando bene.

Togliete dal fuoco e diluite il composto con il latte tiepido, poi rimettete sul fuoco e amalgamate il parmigiano e l'emmenthal, la salvia, sale e pepe.

Irrorate con il vino bianco, mescolando.

Riempite le zucchine e mettete in forno caldo a 200° per circa 10 minuti.

Se il composto risultasse troppo liquido, aumentate la dose dei formaggi finché otterrete la densità voluta, oppure diminuite la quantità di latte e vino versandoli poco alla volta in modo da poter controllare il risultato.