

ZUCCHINE RIPIENE 2

Ingredienti per 6 persone:

- 15 zucchine medie
- 300 g di funghi
- 400 g di carne di manzo macinata
- 100 g di mollica di pane
- 50 g di formaggio parmigiano
- 1 uovo
- latte
- 80 g di olio d'oliva
- 50 g di burro
- 1 mazzetto prezzemolo
- pangrattato
- sale
- pepe

Pulite e lavate le zucchine e fatele sbollentare per qualche minuto in acqua salata.

Tagliatele a metà, togliete buona parte della polpa centrale e tritatene un terzo, eliminando il resto; tritate anche i funghi.

In un po' d'olio e di burro, fate rosolare la polpa delle zucchine, i funghi e la carne.

Dopo alcuni minuti toglieteli dal fuoco, aggiungete l'uovo, la mollica bagnata nel latte, il parmigiano grattugiato, il prezzemolo tritato e poco sale.

Amalgamate bene il composto e riempite le zucchine, spolverizzatele di pangrattato, ponete su ognuna un fiocchetto di burro e mettete in forno caldo a 200°-220°C per 15-20 minuti.

Servite sia calde che fredde.