

## ZUCCHINE RIPIENE 5

Ingredienti per 4 persone:

- 4 zucchine abbastanza grandi
- 80 g di carne di vitello tritata
- 1 uovo
- 1 ciuffo prezzemolo
- 1 cucchiaio pangrattato
- aglio
- 1 grattugiata noce moscata
- sale
- olio d'oliva
- pepe

Lavare le zucchine, tagliarle a metà per la lunghezza e svuotarle un po'.

A parte, in una ciotola, amalgamare la carne tritata con il prezzemolo, il tuorlo dell'uovo ed il pangrattato, il tutto insaporito da una piccola grattugiata di noce moscata e sale; riempire le zucchine e sistemarle in una casseruola appena unta di olio, aggiungere 2 cucchiai di acqua e porre sul fuoco; chiudere con il coperchio e cuocere.