

ZUCCHINE RIPIENE 6

Ingredienti per 4 persone:

- 8 zucchine rotonde
- 2 cipolle bianche
- olio d'oliva
- 1 fetta pane (mollica)
- 50 g di formaggio emmenthal grattugiato
- 50 g di formaggio parmigiano reggiano
- 1 uovo sbattuto
- sale
- pepe

Togliete alle zucchine la calotta superiore e scavatele con delicatezza togliendo la polpa.

Soffriggete le cipolle a fettine in poco olio, aggiungete la polpa sminuzzata delle zucchine, il pane ammollato in acqua e ben strizzato, i formaggi.

Amalgamate bene, togliete dal fuoco e aggiungete l'uovo sbattuto.

Riempire le zucchine, disponetele in una pirofila da forno, spolverate con un po' di parmigiano e cuocete per 15 minuti a 200 gradi.