
ZUCCHINE RIPIENE DI FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di zucchine,
- 200 g di ricotta,
- 50 g di burro,
- 2 uova,
- mollica di pane,
- 1/2 bicchiere di latte,
- pane grattugiato,
- parmigiano grattugiato,
- sale.

Scottare le zucchine in acqua salata, tagliarle a metà per il lungo e svuotarle con un cucchiaino.
Impastare la ricotta con il parmigiano, la polpa delle zucchine tritata, le uova e la mollica di pane bagnata nel latte.
Riempire le zucchine, cospargerle con il pangrattato e bagnarle con burro fuso.
Gratinare.