

377. ZUCCHINI RIPIENI

Gli zucchini per farli ripieni si possono tagliare o a metà per il lungo, o a metà per traverso, o anche lasciarli interi. Io preferisco quest'ultimo modo come più elegante e perché gli zucchini fanno di sé bella mostra. Comunque sia, vanno vuotati per far posto al ripieno. Per vuotarli interi meglio è il servirsi di un cannello di latta che si fa passare dal basso all'alto; ma se per la maggior grossezza dello zucchini, il vuoto non paresse grande a sufficienza, allargatelo con un coltellino sottile.

Per fare il ripieno prendete del magro di vitella di latte, tagliatelo a pezzi e mettetelo al fuoco in una cazzaruola con un battutino di cipolla, prezzemolo, sedano, carota, un poco di carnesecca tagliata a pezzettini, un poco d'olio, sale e pepe. Rivoltatela di frequente coi mestolo e quando la carne avrà tirato tutto l'umido e preso colore, versate un ramaiolino d'acqua; dopo che avrà tirato anche questa, versatene un altro e dopo poco un altro ancora, per finire di cuocerla, avvertendo che vi resti del sugo. Allora questo passatelo e lasciatelo in disparte.

Tritate la carne asciutta ben fine colla lunetta, e con un uovo, un poco di parmigiano grattato, una midolla di pane bollita nel brodo o nel latte e l'odore delle spezie, fate tutto un composto e servitevene per ripieno. Preparati così gli zucchini, metteteli a soffriggere nel burro cui farete prima prendere il color nocciuola e per ultimo tirateli a cottura col sugo già messo da parte.

Gli zucchini si possono riempire anche col composto del n. 347 e mancandovi il sugo di carne potete cuocerli o col solo burro o con burro e salsa di pomodoro n. 125.