

BARCLETTE DI ZUCCHINE AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 zucchine
- 200 g di tonno sott'olio
- 2 uova
- mollica di pane
- latte
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate le zucchine, eliminatene le estremità, tagliatele per il lungo, scavatele internamente formando tante barchette e tenete da parte la polpa così ricavata.

Preparate il ripieno mescolando il tonno così sbriciolato, le uova, l'aglio, il prezzemolo, tutto tritato, sale, pepe, mollica di pane prima bagnata nel latte e poi strizzata, la polpa estratta dalle zucchine, tanto da ottenere un composto consistente ma assai morbido.

Farcite le barchette di zucchine, disponetele in file ben serrate in una teglia unta d'olio, bagnate anche con un filo d'olio e cuocete in forno a 200°C per circa 1 ora.