

BARCLETTE DI ZUCCHINE RIPIENE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 zucchine grandi
- 100 g di polpa di manzo tritata
- 100 g di prosciutto cotto
- 50 g di pancetta
- 50 g di burro
- 1 uovo
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- prezzemolo
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Tritate metà pancetta, il prosciutto, il prezzemolo e lo spicchio d'aglio.

Mettete il tutto in una terrina, aggiungete la carne tritata, due cucchiaini di formaggio grattugiato, l'uovo, il sale, il pepe e amalgamate.

Lavate le zucchine, asciugatele, spuntatene le estremità e tagliatele a metà nel senso della lunghezza.

Con un coltellino affilato asportatene la polpa centrale.

Riempite le barchette con il composto di carne.

In un tegame scaldate il burro con due cucchiaini d'olio e fatevi appassire la cipolla tritata con la restante pancetta.

Adagiatevi le zucchine, fatele insaporire per alcuni minuti, spruzzatele con un bicchiere d'acqua calda nel quale avete diluito con cura due cucchiaini di salsa di pomodoro.

Salate, coprite e lasciate cuocere a fiamma bassa.

A cottura ultimata passate le zucchine sul piatto da portata e irroratele con il sugo di cottura fatto addensare se fosse troppo liquido.