



## Zucchine Tonde Ripiene

Taglia la calotta alle zucchine, poi, aiutandoti con un cucchiaino, scava l'interno. Prepara il ripieno con il macinato, forma grattugiata, pan grattato, la polpa che hai tolto dalle zucchine, 1 uovo, sale, pepe, prezzemolo. Amalgama bene e riempi i gusci.

Fodera una teglia con carta forno e posiziona le zucchine con a fianco le loro calotte. Cuoci in forno caldo 180 gr. per 1 ora circa (è opportuno togliere le calotte prima dei 60 min.) Componi le zucchine, metti nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---