



Zucchine ripiene di macinato

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 333.333333333333g macinata di manzo Rapelli
- 5? zucchine tonde (preferibilmente della stessa dimensione per cuocerle in modo uniforme)
- ? scalogno
- 1? uova medie
- 2EL pecorino grattugiato
- 1.33333333333333EL grana grattugiato
- 60g pangrattato
- 0.66666666666667EL foglioline di timo
- q.b. qualche stelo di erba cipollina
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Dopo averle lavate e asciugate, tagliare la calotta superiore delle zucchine, incidere la polpa a circa mezzo cm dal bordo, scavare con un cucchiaino e tenere la polpa da parte.
2. Salare generosamente l'interno delle zucchine, capovolgerle su un piatto coperto di carta da cucina e farle riposare mentre si prepara il ripieno.
3. Tritare lo scalogno e, separatamente, la polpa delle zucchine, scaldare un filo d'olio in una padella antiaderente, unire lo scalogno e farlo stufare dolcemente per 2-3 minuti. Aggiungere la polpa delle zucchine, proseguire la cottura per altri 5-6 minuti mescolando bene.
4. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.
5. Riunire in una ciotola la carne macinata, le uova, i formaggi grattugiati, la polpa delle zucchine raffreddata, il pangrattato, le foglioline di timo, sale e pepe. Impastare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.
6. Accendere il forno statico a 180°. Asciugare l'interno delle zucchine con della carta da cucina e farcirle con il ripieno preparato. Sistemarle in una pirofila unta d'olio o in una teglia rivestita di carta da forno, condire con un filo d'olio e infornare per circa 50 minuti. 12-14 minuti prima del termine della cottura, appoggiare nella teglia anche le calotte.

7. Fuori dal forno, far riposare le zucchine 10-15 minuti, spolverizzare con l'erba cipollina tagliuzzata finemente e servirele calde o tiepide con le loro calottine appoggiate in superficie.