



100 | DI QUESTI PIATTI



ZUCCHINE ALLA LIGURE CON MORTADELLA BOLOGNA IGP

Regione: Liguria

Tipologia: Secondo

Difficoltà: Facile

Tempo: 30 minuti

Ricetta realizzata da: Claudia Martinelli

Ingredienti (per 4 persone)

- Mortadella I.G.P., 200 gr
- Zucchine medie, 6
- Ricotta, 200 gr
- pangrattato, 50 gr
- uova, 1
- sale, q.b.
- pepe , q.b.
- Olio d'oliva, 4 cucchiari
- aglio, 1 spicchio



Procedimento



Spuntate e tagliate a metà le zucchine, svuotatele con uno scavino e riducete la polpa a cubetti.

Saltate la polpa in padella con olio, aglio, sale e pepe.

Tritate finemente la mortadella, mescolatela a ricotta, pangrattato e uovo.

Con l'aiuto di un cucchiaio riempiate le zucchine e disponetele in piedi in una teglia; cuocete in forno caldo a 200°C per 20 minuti.

Servitele calde con la polpa di zucchine a contorno.