



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE



Zucchine ripiene di caprino

Ingredienti:

700 gr. di zucchine.
1 cucchiaio di erba cipollina.
150 gr. di caprino.
20 olive nere.
50 gr. di grana grattugiato.
Sale. Olio evo. Pepe.

Preparazione:

Pulire parte delle zucchine e tagliarle a metà longitudinalmente, in modo da realizzare delle barchette. Lessare le restanti in acqua bollente per circa 5 minuti. Tritare quindi la polpa. Mettere in una terrina il formaggio di capra, l'erba cipollina tagliuzzata, il formaggio grana e un pizzico di sale. Amalgamare bene. Aggiungere la polpa delle zucchine e amalgamare di nuovo. Riempire le zucchine precedentemente predisposte con l'impasto. Disporle in una teglia unta di olio e cuocere in forno a 170° per circa 20 minuti. Decorare con le olive e prima di servire irrorare con olio evo in modo da renderle più morbide.

Nonno Lucio