

ZUCCHINE RIPIENE CON CARNE MACINATA

INGREDIENTI

zucchine 4/6
carne macinata 400 g
parmigiano grattugiato 30g
pan grattato 40 g
uovo 1
salsa pomodoro q/b
sale q/b
pepe q/b
soffritto carota sedano cipolla
olio un filo
acqua



lavate le zucchine... tagliate un pezzetto davanti e dietro della zuccina poi tagliatele in 2/3 pezzi e scavatele.

Preparate il ripieno: in una ciotola mettete la carne macinata con l'uovo il formaggio il pan grattato il sale e il pepe. mescolate il tutto ...

mettere un po' di sale al interno delle zucchine e incominciare a riempire.

Mettere sul fuoco una pentola con un filo d'olio e il soffritto ...adagiare le zucchine ...

aggiungere la salsa di pomodoro e ancora un pò di sale sopra le zucchine ...infine aggiungere l'acqua 1/2 bicchieri. ...far cuocere x 1 h....

CON IL RIPIENO AVANZATO HO FATTO LE POLPETTE X MIO FRATELLO 😊

CIAO A TUTTI ALLA PROSSIMA RICETTA

CRI 😊

