

Zucchine ripiene di pane



Tempo di preparazione: 40 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Mollica di pane tritata: 100 gr
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Origano: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pecorino grattugiato: 25 gr
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 1 rametto
- Sale: q.b.
- Zucchine: 2

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr



Preparazione

Le zucchine ripiene di pane sono un secondo vegetariano facile e gustoso, perfetto da preparare se avete del pane raffermo da consumare, in poche mosse porterete in tavola una ricetta sfiziosissima che piacerà a tutta la famiglia!

1. Pulite le zucchine, eliminate le parti terminali, dividetele in due e tagliatele a metà, otterrete, in totale, 8 pezzi.
2. Mettete le zucchine in una pentola con acqua fredda, portatele ad ebollizione e lasciatele cuocere per 5 minuti, dopodiché, scolatele e scavatele con un cucchiaino per eliminare la parte centrale, mettetela in una ciotola.
3. Aggiungete la mollica di pane, il parmigiano ed il pecorino grattugiati, lo spicchio di aglio ed il prezzemolo tritati, l'origano, la **passata classica Pomi** e fate amalgamare il tutto.
4. Salate le zucchine, farcitele con il ripieno appena preparato, versate sopra un filo di olio e cuocetele in forno preriscaldato a 200 gradi per 15-20 minuti.