



## Zucchine farcite con besciamella e speck

### Ingredienti

800 g di zucchine

200 g di latte

20 g di farina

20 g di burro

50 g speck a dadini

1 cucchiaino di parmigiano reggiano

noce moscata grattugiata q.b.

sale q.b.

olio extravergine d'oliva q.b.

Un modo diverso ed un po' più invitante di preparare le zucchine.

Innanzitutto preparare la besciamella: scaldare il latte. A parte sciogliere il burro poi incorporare bene la farina. A questo punto aggiungere lentamente il latte caldo. Rimettere sul fuoco, aggiungere sale, noce moscata e parmigiano poi addensare. (Ricordare che deve risultare una besciamella densa).

### Riepilogo Passo-Passo

#### Step 1

Lavare e spuntare le zucchine, quindi tagliarle a metà svuotarle con l'apposito attrezzo.

#### Step 2

Poi cuocerle in acqua bollente e salata per 5 minuti.

#### Step 3

Scolarle e tagliarle a metà dal lato più lungo, ottenendo delle barchette. Sistemare le zucchine in una teglia foderata con carta forno, salarle leggermente e passare un filo d'olio.

#### Step 4

Riempirle con la besciamella e aggiungere i dadini di speck.

#### Step 5

Gratinare in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti, fino a che si sia formata una leggera crosticina.



