



Zucchine ripiene di patate e mortadella

Ingredienti

6 zucchine grandi
100 g. di mortadella tritata
3 cucchiaini di parmigiano reggiano
2 uova
1 patata media (160 g. già pulita)
4 pomodorini (perini o ciliegini)
4 cucchiaini di pane grattugiato
prezzemolo e aglio in quantità a piacere
olio evo, sale, pepe, noce moscata q.b.
½ bicchiere di brodo vegetale

Tagliare i pomodorini e ricavare 6 striscioline da ognuno di essi.

Lavare e spuntare le zucchine, sbollentarle qualche minuto in acqua salata poi tagliarle a metà, sia in lunghezza che in larghezza, quindi scavare la parte centrale per recuperarne la polpa.

Tagliare la patata a piccolissimi quadretti e sbollentarli in acqua salata (attenzione: bastano pochi minuti; devono rimanere al dente poiché finiranno di cuocere in forno).

Stufare la polpa delle zucchine con prezzemolo e aglio poi fare raffreddare.

Quando tutte le verdure saranno fredde preparare un impasto omogeneo con la polpa delle zucchine, il parmigiano reggiano, le uova, il pane grattugiato e la noce moscata. Aggiungere la patata schiacciata e la mortadella tritata. Amalgamare il tutto, aggiungere se necessario un po' di sale e pepe.

Disporre le zucchine in una teglia ricoperta con carta forno, versare su ciascuna un pizzico di sale ed un filo di olio poi farcire con il ripieno ottenuto. Infine guarnire con le striscioline di pomodoro.

Versare il brodo vegetale nella teglia e cuocere in forno 20-30' a 180°.