



500 g. di zucchini

200 g. di ricotta

2 uova

50 g di burro

½ bicchiere di latte

mollica di pane

parmigiano grattugiato

pangrattato e sale

Dopo aver lavato le zucchini, bollirle in acqua salata e a cottura ultimata tagliarle per lungo a metà e svuotarla. Preparare il ripieno mescolando la polpa delle zucchini con la ricotta, le uova, la mollica di pane bagnata nel latte e il parmigiano. Aggiungere del sale e riempire le zucchini

con questo impasto.

Infnare per circa 30 minuti a 190-200°.