
Zucchine ripiene

Zucchine ripiene

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di zucchine
- 300 g di carne tritata
- 1 cipolla
- 30 g di capperi
- 50 g di olive verdi
- salsa di pomodoro
- basilico
- sale, pepe

Preparazione

Bollite le zucchine per 10 minuti. Scolatele, fatele raffreddare e tagliatele in due nel senso della lunghezza. Con un cucchiaino, togliete la polpa che metterete da parte in una ciotola fino ad ottenere delle barchette che sistemerete in una teglia unta d'olio. Nella ciotola con la polpa delle zucchine, aggiungete carne, cipolla, capperi, olive e il basilico tritati e qualche cucchiaino di salsa di pomodoro per legare meglio il composto. Impastate bene, distribuite l'impasto nelle barchette, versate un filo d'olio e mettete in forno caldo per 30 minuti circa.