Pomì
O Così. O Pomì.

Le zucchine della mamma

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Parmigiano Reggiano: q.b.
- Riso carnaroli: 120 gr
- Sale: q.b.
- Timo: q.b.
- Zucchine: 8

Preparazione

Mettete a lessare il riso in abbondante acqua salata. Nel contempo, mondate e lavate le zucchine. Lessatele in abbondante acqua per circa 5 minuti. Scolatele e lasciatele raffreddare. Una volta raffreddate, tagliatele per la loro lunghezza e togliete, con l'aiuto di uno scavino, la polpa tenendola da parte.

Scolate il riso ed unitevi la polpa delle zucchine ed il basilico tritato. Mescolate per bene. Prendete la **Passata classica Pomì** e aggiungete un po' di timo ed alcune foglie di basilico.

Ora prendete ogni singola zucchina e riempitela con il riso così ottenuto. Adagiate le zucchine in una pirofila e, sopra ciascuna zucchina, mettete un cucchiaio di Passata di Pomodoro ed una spolverata di Parmigiano. Infornate a forno caldo, a 210° per 10 minuti.
Impiattate e servite.

For this recipe we used:

Passata Classica 400 gr