Pomì
O Così. O Pomì.

Zucchine ripiene di formaggio al pomodoro, timo e semi di papavero



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Parmigiano grattugiato: q.b.
- Pepe: q.b.
- Ricotta: 100 gr
- Sale: q.b.
- Semi di papavero: q.b.
- Spicchio di aglio: 1
- Stracchino: 100 gr
- Timo: q.b.
- Zucchine scure: 4

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 400 gr



Preparazione

Preparare un piatto di zucchine ripiene senza carne è un modo semplice per conquistare il palato di amici e famigliari. Ecco come prepararle.

1. Una volta lavate e mondate, svuotare le zucchine con l'aiuto di uno scavino oppure di un coltello piccolo.
2. Tagliare le zucchine in 4 parti e adagiare ognuna di esse in una teglia da forno con un filo di olio evo, sale e pepe.
3. Infornare così, senza ripieno, a 180 gradi per 20 minuti.
4. Per preparare la farcia, in una terrina mischiare ricotta, stracchino, parmigiano, sale e pepe, mescolando bene fino a ottenere un composto abbastanza denso; se non dovesse risultare denso aggiungere più parmigiano.
5. Riporre il composto in frigo a riposare.
6. Nel frattempo in una casseruola fare scaldare un filo di olio evo insieme ad uno spicchio di aglio.
7. Togliere l'aglio appena comincia a prendere colore e aggiungere la ***polpa di pomodoro biologica Pomì***.
8. Cuocere per circa 15 minuti.
9. Una volta cotte le zucchine, toglierle dal forno e riempirle con il composto di formaggi precedentemente ottenute.
10. Impiattare le zucchine su letto di pomodoro e servire.