Turbantini di zucchine al pomodoro



Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipollina bianca: 1
- Formaggio parmigiano: 20 gr
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Pane grattugiato: 20 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Uovo: 1
- Zucchine grandi: 500 gr

Preparazione

Gustosi e leggeri questi turbantini di zucchine al pomodoro sono semplici da realizzare e con il trucco della pre cottura rimangono belli morbidi e saporiti.
Un piatto completamente vegetariano che può accompagnare i nostri pasti o sostituirli, sono buoni caldi ma perfetti anche freddi, la salsa al pomodoro aromatizzata con una cipolla renderà tutto più goloso e irresistibile, provateli e fateci sapere.

1. Lavate e pulite le zucchine, tagliatele in 3 parti possibilmente della stessa lunghezza.
2. Con l'aiuto di un cucchiaino togliete la polpa interna con delicatezza mantenendo intatto il guscio.
3. Salate leggermente quanto avete tolto e lasciate riposare per 15 minuti.
4. Nel frattempo portate a bollore dell'acqua salata e tuffate i gusci di zucchine, fateli sobbollire 3/4 minuti, togliete dal fuoco e metteteli a scolare.
5. Prendete la polpa delle zucchine e strizzatela bene, inseritela nel frullatore, aggiungete il formaggio, l'uovo e il pane, fate andare le lame fino a quando non avrete ottenuto una crema, aggiustate con sale e pepe.
6. Prendete una teglia da forno, versate un po' di olio, la cipolla tritata finemente e la ***polpa fine di pomodoro Pomì***, insaporite con il sale, adagiate i gusci di zucchina in verticale e con l'aiuto di una sacca da pasticcere o due cucchiaini riempite con la farcia le verdure, cospargete sulla superficie un po' di pane grattugiato e un po' di formaggio, condite con un filo di olio e infornate a 170 gradi per circa 20 minuti e a 180 gradi per gli ultimi 10.

For this recipe we used:

Polpa Fine 200 gr

