Цукини с сырной начинкой, тимьяном и маком в томатном соусе

Время приготовления: 30 min.
Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**
  - Мякоть томатов в кубиках 500g 400 г
  - Маковое семя по вкусу
  - Оливковое масло по вкусу
  - Перец по вкусу
  - Рикотта 100 г
  - Соль по вкусу
  - Сыр Пармиджано Реджано по вкусу
  - Сыр Страккино 100 г
  - Темные цукини 4 шт.
  - Тимьян по вкусу
  - Чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Помойте цукини и срежьте кончики.
2. Вырежьте мякоть при помощи специальной ложки или ножика.
3. Разрежьте овощ на 4 части и выложите на противень, добавив немного оливкового масла первого холодного отжима, соль и перец по вкусу.
4. Запеките цукини в духовке без начинки при температуре 180 градусов в течение 20 минут.
5. Для приготовления начинки хорошо смешайте в миске рикотту (возможно заменить на творог), сыр страккино (возможно заменить на густую сметану), пармезан (возможно заменить на российский сыр), соль и перец до получения густой массы. В случае, если консистенция не достаточно плотная - добавьте еще пармезана.
6. Уберите полученную массу в холодильник для того, чтобы она настоялась.
7. Разогрейте в кастрюле немного оливкового масла первого холодного отжима с зубчиком чеснока и тимьяном.
8. Как только чеснок подрумянится, удалите его и добавьте **Мякоть томатов в кубиках Pomì**. Готовьте в течение 15 минут.
9. Готовые цукини выньте из духовки и наполните сырной начинкой.
10. Выложите в тарелку томатный соус, сверху - фаршированные цукини.
11. Посыпьте блюдо сверху маком и подавайте на стол.