



ZUCCHINE TONDE RIPIENE DI... MARE

Ingredienti

4 zucchine tonde
300 gr di filetti di orata o branzino
300 gr di gamberi già sgusciati
150 ml di panna fresca
1 cipollotto fresco
Erba cipollina q.b.
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Lessare in abbondante acqua salata le zucchine fino a quando non si saranno ammorbidite.

Cuocere a vapore i filetti di pesce, i gamberi e il cipollotto.

Eliminare la calotta superiore dalle zucchine, svuotarle con un cucchiaino e raccogliere la polpa in un mixer, frullare tutto, grossolanamente, con i filetti di pesce, i gamberi, la panna, poca erba cipollina, sale e pepe.

Distribuire il composto nelle zucchine e trasferire in una teglia unta.
Cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti.