



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003397 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 25 Giu 2020 alle ore 10:45**

**da SARA GRANERO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Servizio di zucchine

Il tempo che si dedica agli altri non è mai tempo perso.

Questo speciale servizio di zucchine vuol essere un omaggio alle persone che hanno condiviso con me attimi della loro vita... davanti ad una tazzina di caffè.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 4 persone

4 Zucchine tonde  
50 g Prosciutto cotto in una sola fetta  
70 g Ricotta  
1 Uovo  
q.b. Pangrattato  
q.b. Timo  
q.b. Sale  
1 Gambo di sedano

### Strumenti di cottura

Forno

### Preparazione

Lavare e cuocere a vapore le zucchine per una decina di minuti (devono rimanere croccanti). Farle raffreddare e praticare un taglio poco oltre la metà asportando la calotta superiore.

Da ognuna di queste calotte rimosse, tagliare una fetta rotonda con cui realizzare il piattino e un'altra mezza fetta da cui ricavare il manico.

Svuotare le zucchine.

Dalla fetta di prosciutto cotto ricavare dei fiorellini. Passare in padella la polpa delle zucchine con del prosciutto tritato e gli aromi misti.

Aggiungere l'uovo, il pangrattato, il sale e la ricotta (il pangrattato si mette nell'impasto qualora risultasse troppo "bagnato"). Con questo composto farcire le zucchine e terminare la cottura in forno a 180° per una quindicina di minuti.

Con il gambo di sedano realizzare dei cucchiaini da accompagnare alle zucchine.