



Zucchine

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 15 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico CombiSteamer V6000
PowerSteam dal 2022

con ripieno alla ricotta

Zucchine

2 Pomodori (circa 300 g), a fettine sottili

un po' di sale

un po' di pepe

un po' di olio d'oliva

3 Zucchine (circa 1 kg), divise a metà e raschiate, il tutto messo da parte

Ripieno

polpa di zuccina raschiata, tritate grossolanamente

100 g di pomodori secchi sott'olio, sgocciolati, a strisce

100 g di olive nere, denocciolate

1 spicchio d'aglio, schiacciato

3 rametti di prezzemolo a foglia liscia, tritato

3 rametti di basilico, tritato

250 g di ricotta

un po' di sale

un po' di pepe

1 uovo, sbattuto

50 g di parmigiano grattugiato

Zucchine





Distribuire le fette di pomodoro nello stampo in porcellana, cospargere di sale e pepe e irrorare con olio d'oliva. Appoggiare le zucchine tagliate a metà sui pomodori, con l'apertura rivolta verso l'alto.

Ripieno

Mescolare bene in una ciotola tutti gli ingredienti fino alla ricotta compresa e condire con sale e pepe. Incorporare l'uovo.

Distribuire il ripieno nelle zucchine tagliate a metà, spingendo un po'. Cospargerle con parmigiano.

Cottura in forno

Mettere le zucchine in una terrina in vetro temprato e cuocere con Power aria calda con vapore a 230 °C per 15 minuti sull'appoggio centrale.

Fasi di cottura

Power aria calda con vapore 230 °C per 15 Min.

Accessori

Terrina in vetro temprato

Stampo in porcellana con capacità di circa 2 l

