

CONTORNI

Zucchine ripiene alla lodigiana

Tradizione: Provincia di Lodi, Lombardia

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Zucchine	12
Mascarpone	70 g
Formaggio parmigiano	70 g
Burro	60 g
Farina	30 g
Latte	30 cl
Panna	10 cl
Cipolla	1
Uova intere	2
Tuorli d'uovo	2
Biscotti amaretti	30 g
Uvetta sultanina	30 g
Noce moscata	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Lavare le zucchine, raschiarle leggermente, tagliarle in due nel senso della lunghezza e dopo aver inciso con il coltello la parte interna, farle cuocere in acqua salata, scolarle e privarle della polpa, scavandole attentamente con un cucchiaino.
- 2 Nel frattempo con metà del burro far tostare leggermente la farina in una casseruola piccola, versarvi il latte bollente e preparare una salsa besciamella abbastanza densa; aggiungere la panna e cuocere qualche minuto.
- 3 Con il rimanente burro, in una casseruola far imbiondire leggermente la cipolla tritata aggiungere la polpa delle zucchine alla cipolla e farla insaporire regolando di sale, pepe e noce moscata.

- 4 Incorporare il composto di zucchine alla besciamella, unendo anche l'uva sultanina precedentemente ammorbidita in acqua tiepida, gli amaretti frantumati, il formaggio grattugiato, il mascarpone e (una alla volta) le due uova intere e i due tuorli.
- 5 Disporre le mezze zucchine in una pirofila imburrata, riempirle con il composto ottenuto e farle gratinare in forno preriscaldato a 180 gradi per 30 minuti.