

## CONTORNI

# Zucchine ripiene alla mortadella

Tradizione: Umbria

DOSI

**4 persone**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| Zucchine di uguali dimensioni | 8              |
| Mortadella                    | 1 fetta spessa |
| Pangrattato                   | 4 cucchiaini   |
| Pancetta di maiale            | 8 fette        |
| Cipolla                       | 1/2            |
| Tuorli d'uovo                 | alcuni         |
| Olio d'oliva                  |                |
| Sale                          |                |
| Pepe                          |                |

## ■ Preparazione

- 1 Tagliare le zucchine a metà, nel senso della lunghezza e scavarle all'interno tenendo la polpa da parte. Far soffriggere la cipolla e quando sarà ben dorata insaporirci il pangrattato.
- 2 Togliere dal fuoco ed unire i cubetti di mortadella e la polpa delle zucchine tritata.
- 3 Salare e pepare il composto ed unire i tuorli d'uovo dopodiché farcire con il composto le due metà delle zucchine e ricomporle avvolgendole con le fette di pancetta.
- 4 Aggiustare su una teglia irrorandole con olio e passando in forno a 200 gradi per circa 45 minuti, avendo cura di aggiungere di tanto in tanto un cucchiaino di brodo caldo perché si mantengano morbide.