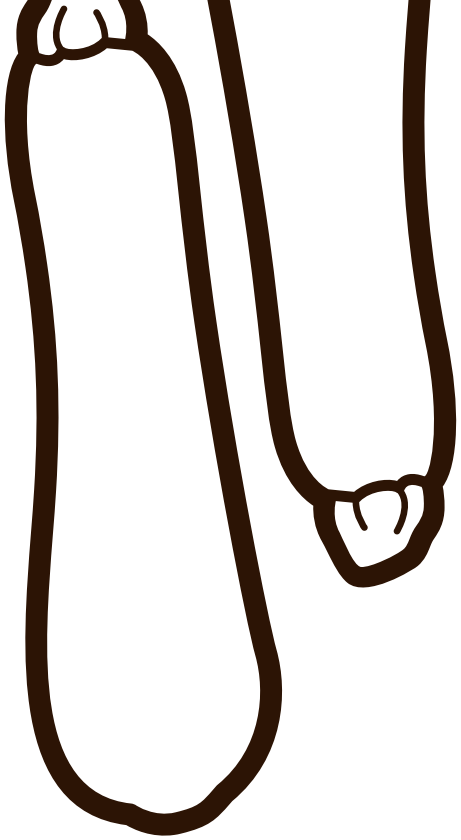

Ingredienti per 6 persone

- **4/5** zucchine intere, a seconda della dimensione
- **250** g di polpa di carni (anche miste avanzate) macinate
- **50** g di lardo pestato
- **50** g di formaggio pecorino (dolce) grattugiato
- **20** g di burro
- **2** spicchi di aglio tritati
- **1** limone, la scorza grattugiata
- **2** uova
- **2** cucchiai di strutto
- **2** mestoli di sugo o ragù
- Un pizzico di cannella in polvere
- Foglie di maggiorana tritate

Zucchine *ripiene*

In una ciotola ampia amalgamate la polpa di carne con il lardo, il formaggio, il trito di aglio e maggiorana, la scorza di limone, la cannella e l'uovo sbattuto.

Lavorate fino a ottenere un composto omogeneo, con il quale farcire le zucchine; quindi adagiatele entro la casseruola, per rosolare nel burro e nello strutto fusi e caldi; rigirate e lasciate insaporire, poi aggiungete il sugo e terminate. Servite le zucchine ben calde.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag #ricetteorsiniedamiani e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.

www.orsiniedamiani.it

Orsini & Damiani
Dal 1968, coltiviamo valori.