



ZUCCHINE E PEPERONI RIPIENI

Ricetta della scuola di cucina “Zen & Cook” di Genova

Ingredienti

zucchine
mortadella Felsineo 1963
parmigiano
funghi secchi
cipolla
uova
Noci Moscate Fairtrade Bio Cannamela
maggiorana
peperoni

Procedimento

Sbollentare le zucchine in acqua bollente, tagliare a metà e rimuovere l'interno scavando con un cucchiaio. Per il ripieno utilizzare la mortadella, parmigiano, funghi secchi ammorbiditi precedentemente in acqua e saltati in padella con cipolla, la polpa della zuccina che avevamo rimosso, le uova, noce moscata e maggiorana. Mettere il ripieno in una sac à poche e farcire le zucchine e le cipolle. Per i peperoni occorre invece, pulirli e rosolarli in padella o in forno. Poi aggiungere il ripieno. Cospargere di parmigiano, filo d'olio e infornare (180 gradi per 10 minuti).

