Zucchine tonde ripiene

- Ingredienti per 4 persone
- 4 zucchine tonde
- 1 etto e mezzo di carne tritata per sugo
- 20 centimetri di salciccia
- 1/2 fetta di prosciutto cotto tagliata a dadini
- 1 uovo intero
- 1/2 cipolla piccola
- 1/2 spicchio d’aglio
- un pezzo di fontina tagliata a dadini
- una manciata di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- un cucchiaino di cannella macinata
- sale e pepe

Scavare le zucchine dopo aver tolto un po’ di coperchietto e tenuto a parte per coprire le zucchine una volta ripiene. Far bollire le zucchine svuotate e i coperchietti per 8 minuti e salarle internamente prima di riempirle. In una ciotola mettere la carne tritata, la salciccia sbricciolata e i dadini di prosciutto cotto. Aggiungere l’uovo, la 1/2 cipolla tritata finemente, l’aglio, i 2 cucchiai di prezzemolo tritato, 1 cucchiaino di cannella macinata, sale e pepe. In ultimo aggiungere un po’ di fontina tagliata a dadini e un bel po’ di parmigiano grattugiato.Mescolare il tutto molto bene e lasciare 10 minuti ad amalgamarsi in modo di poter riempire le zucchine una volta sbollentate e scolate. Chiudere le zucchine con il coperchietto mettere il tutto in una teglia con un po’ di burro e olio. Infornarle a 160 gradi per 1/2 ora, a meta’ cottura aggiungere un bicchiere di vino bianco secco. Durante la cottura aver cura di bagnarle con il fondo di condimento con un cucchiaio, controllare a fine cottura che siano dorate. Il ripieno si puo adoperare per fare le polpette, e prima di cuocerle infarinarle bene, e dopo averle fatte dorare in una casseruola aggiungere il vino bianco e un po’ di acqua calda

fino a fine cottura.