

Barchette Di Zucchine Al Tonno

Mondate le zucchine, eliminatene le estremità, tagliatele per il lungo, scavatele internamente formando tante barchette e tenete da parte la polpa così ricavata. Preparate il ripieno mescolando il tonno così sbriciolato, le uova, l'aglio, il prezzemolo, tutto tritato, sale, pepe, mollica di pane prima bagnata nel latte e poi strizzata, la polpa estratta dalle zucchine, tanto da ottenere un composto consistente ma assai morbido. Farcite le barchette di zucchine, disponetele in file ben serrate in una teglia unta d'olio, bagnate anche con un filo d'olio e cuocete in forno a 200 gradi per circa 1 ora.

Ingredienti

12 Zucchine
200 G Tonno Sott'olio
2 Uova
Mollica Di Pane
Latte
1 Spicchio Aglio
1 Mazzetto Prezzemolo
4 Cucchiari Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 75 minuti.