

Zucchini XXL ripiena!

Non vi è mai capitato di vedere un ortaggio decisamente fuori misura? Oppure avete un piccolo orto di casa e non vi siete accorti tempestivamente di un prodotto pronto per essere raccolto? E' proprio quello che è successo a me, complici gli impegni che mi hanno tenuta lontana dal mio adorato orto per qualche giorno, giusto il tempo di garantire una frettolosa dose di acqua serale ma non di frugare tra le foglie enormi delle zucchine ad esempio. Insomma quando ho potuto addentrarmi, mi sono trovata di fronte a questa zuccina XXL che vanta una circonferenza di ben 49 cm (Madre Natura si è impegnata!!!!). Certo si considerano più pregiati gli ortaggi novelli, di piccola pezzatura che risultano più teneri e gustosi, ma la mia zuccina XXL???? Il passo più semplice sarebbe stato quello di tagliarla quanto meno a cubetti per farci il minestrone, poiché sono convinta che non si deve buttare nulla, ma la fantasia mi solleticava e riservarle il trattamento più scontato, a mio parere non le rendeva giustizia. In fondo una madre non ama di meno il figlio che ha dei difetti. Da qui la mia decisione di esaltarne le caratteristiche e dedicarle circa due ore di cucina appassionata. E' evidente che le manie di protagonismo contraddistinguono la mia zuccina XXL



INGREDIENTI:

- 1 zuccina XXL
- 500 g di macinato misto
- 100 g di pangrattato
- 80 g formaggio grattugiato (io ho usato il 24 mesi)
- 1 uovo intero
- poco aglio secco
- 2 cucchiaini di santoreggia essiccata (sostituibile con prezzemolo fresco)
- pepe macinato fresco
- una presa di sale
- circa 20 g di burro (per la cottura)

PROCEDIMENTO:

Preparare il ripieno mescolando in una ciotola tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un composto omogeneo. Nella scelta degli ingredienti, l'uso dell'aglio in generale o nello specifico dei frammenti essiccati e' facoltativo. La santoreggia invece può essere sostituita con il classico prezzemolo fresco per una ricetta più tradizionale. Coprire e lasciare riposare qualche minuto.

Intanto preparare la "protagonista". Lavare bene la zuccina, tagliare la calotta superiore e con l'aiuto di un cucchiaino svuotarla per bene, rimuovendo tutti i semi e i filamenti di polpa.



Riempire con il composto ottenuto, premendolo bene verso il basso e verso le pareti con il cucchiaino , fino a raggiungere

la superficie.



Foderare una pirofila con carta da forno, adagiar i la zuccina XXL con qualche ricciolo di burro, una presa di sale e 1/2 bicchiere di acqua. Infornare a 180 gradi in forno statico, poiché necessita di una cottura prolungata per permettere al calore di cuocere anche il cuore del ripieno. Calcolare circa 90 minuti di cottura.

A cottura ultimata la zuccina risulta ancora compatta e può essere servita a tavola tagliata a spicchi.



CONSIGLIO: la calotta superiore che ha una valenza decorativa più che alimentare deve essere infornata solo negli ultimi 40

minuti, per evitare di bruciarla o seccarla eccessivamente.

CONSIDERAZIONI: Scherzi a parte, mi sono davvero divertita molto a cucinare la mia zuccina troppo cresciuta e ho potuto constatare pro e contro di questa ricetta. Un difetto potrebbe essere che il sapore della polpa e' sicuramente meno intenso di una zuccina novella, tuttavia lo spessore della polpa e la buccia un po' coriacea che ho eliminato durante la degustazione, hanno il pregio di consentire una cottura prolungata, facendo cuocere anche il ripieno, fino al cuore, senza deteriorare l'aspetto esteriore.