

Baby zucchine ripiene, gratinate al forno con mandorle tostate

Piccole zucchine, troppo belle per essere tagliate, frullate o qualsiasi altro trattamento che nasconda le loro delicate forme.

A completarne la bellezza, un sapore intenso, quasi dolce, così decido di sfruttarle per una ricetta abbastanza classica, abbinate a lamelle di mandorle. Così minute e carine potrebbero anche essere servite come antipasto o finger food, perché relegarle a contorno o piatto unico vegetariano, ne limiterebbe troppo le possibilità di utilizzo.

INGREDIENTI:

- 6 zucchine di piccole dimensioni
- 3 cucchiaini di parmigiano stagionato grattugiato
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 1 uovo piccolo
- 1 manciata di mandorle tagliate a lamelle
- sale fino
- pepe macinato fresco
- noce moscata macinata fresca
- olio extravergine di oliva



PROCEDIMENTO:

Lavare le zucchine e mantenerle intere. Fare una prima cottura lessandole per 5 minuti in acqua bollente leggermente salata. Scolare, eliminare le estremità, poi tagliarle a metà e scavare la polpa interne , lasciando uno spessore di circa 1/2 centimetro dalla buccia.

In una ciotola amalgamare alla polpa interna ottenuta dalle zucchine, il parmigiano, il pangrattato, 1 uovo intero piccolo (in alternativa utilizzare solo il tuorlo, per evitare di rendere troppo umido il composto), un pizzico di noce moscata, pepe macinato fresco e un pizzico di sale fino. Ridurre a crema il composto con il frullatore ad immersione. Adagiare le zucchine in una teglia foderata di carta forno, con un filo di olio extravergine di oliva, mantenendo la concavità rivolta verso l'alto e farcirle con la crema ottenuta. Guarnire con le mandorle a lamelle e infornare a 180 gradi per 20 minuti.