

Verdurine ripiene



Tempo preparazione:
40 minuti

Tempo di cottura:
30 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Istruzioni per la preparazione

1. Taglia la calotta superiore dei pomodori e mettila da parte. Con l'aiuto di uno scavino, priva i pomodori dei semi ed estraine la polpa, facendo attenzione a non bucare il fondo. Metti da parte la polpa che servirà per la preparazione della salsa. Per pulire i funghi, elimina la parte terrosa del gambo, sciacquali e asciugali. Stacca delicatamente il gambo dal cappello, tirandolo, e mettilo da parte per il ripieno. Lava e asciuga le zucchine e preparale come hai fatto con i pomodori, avendo cura di conservare la polpa per la preparazione del ripieno.

Per il ripieno

2. Trita la cipolla nella mini ciotola. Scalda l'olio a fuoco vivo in una padella larga, aggiungi la cipolla e lascia appassire per qualche minuto. Metti i gambi dei funghi e la polpa delle zucchine che hai tenuto da parte nella mini ciotola e aziona il food processor. Versa il composto nella padella, sala e pepa. Cuoci fino a far evaporare tutto il liquido in eccesso. Metti a raffreddare rapidamente. Elimina la crosta del pane. Introduci il pane nella ciotola, su cui hai montato la lama in acciaio inox, e sminuzzalo in modo da ottenere del pangrattato.
3. Quando il composto a base di funghi e zucchine si sarà raffreddato, unisci il pangrattato, il prezzemolo tritato e i pinoli.
4. Scalda il forno a 180°C.
5. Sbollenta le zucchine per 30 secondi in acqua bollente, passale sotto l'acqua fredda e scolale. Riempi i pomodori, i funghi e le zucchine con il ripieno, aiutandoti con un cucchiaino. Copri i pomodori e le zucchine con le rispettive calotte superiori. Disponi le verdure in una pirofila, irrorale con olio d'oliva e cuocile in forno per circa 20 minuti, avendo cura di bagnarle di tanto in tanto.

Per la salsa.

6. Versa la polpa di pomodoro nel frullatore, frullala e passala attraverso un colino conico. Trasferiscila in una piccola casseruola, lasciala ridurre fino a metà, lasciala raffreddare e aggiungici un filo d'olio d'oliva.

Per la presentazione.

7. Disporre le verdure ripiene nei piatti, accompagnandole con un po' di salsa di pomodoro e qualche foglia di rucola.