



SIMONE RUGIATI E L'ACCESSORIO CESTELLO DELLA PENTOLA A PRESSIONE - ZUCCHINE A BOTTE FARCITE

Secondo - 4 persone

Ingredienti:

- 4 zucchine a botte
- 300 g merluzzo fresco
- 150 g pane bianco
- 1 bicchiere di latte
- 50 g olive nere denocciolate
- 1 uovo
- 30 g grana grattugiato
- sale pepe
- menta fresca

Preparazione:

-lavate per bene le zucchine e tagliate la parte superiore tenendo da parte il tappo.

-con uno scavino svuotatele e tenete da parte la polpa, salate leggermente e mettetele a scolare a testa in giù su un foglio di carta assorbente.

-mettete il pane bianco, privo di crosta, in ammollo nel latte, strizzatelo e mettetelo in una ciotola

-aggiungete il pesce, tagliato a cubetti, le olive sminuzzate, l'uovo, il formaggio, la menta e parte della polpa delle zucchine. regolate con sale e pepe e amalgamate .

-riempite le zucchine con l'impasto ottenuto e chiudete con il coperchio. mettete le zucchine sul cestello , aggiungete un ecodose di acqua sul fondo e cuocete per 20 minuti dal momento del fischio. una volta tiepide servite con dei fiocchi di sale e un filo di olio extravergine.