

ZUCCHINE E PEPERONI RIPIENI

Ingredienti:

Zucchine e peperoni

carne macinata

1 uovo

pane bagnato e strizzato

aglio

prezzemolo

parmigiano

sale

olio

Procedimento:

Sbattere l'uovo e il parmigiano, aggiungere l'olio, l'aglio, il sale e il prezzemolo.

Mettere tutto dentro una ciotola con la carne macinata e il pane.

Svuotare le verdure, aggiungere la polpa all'impasto e riempire le verdure svuotate.

Cuocere in una padella con olio e acqua per circa un'ora.

