378. ZUCCHINI RIPIENI DI MAGRO

Preparateli come i precedenti e riempiteli con un composto fatto con tonno sott'olio tritato fine colla lunetta ed intriso con uova, un pizzico di parmigiano e un poco di quel midollo levato dagli zucchini, l'odore delle spezie, una presa di pepe e punto sale. Metteteli a cuocere nel burro quando questo avrà preso il color nocciuola e aggraziateli colla salsa di pomodoro n. 125. Se li farete con attenzione vi riusciranno tanto buoni da non credersi.