

ZUCCHINE CAPRICCIOSE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 zucchine
- 150 g di mozzarella
- 100 g di olive verdi
- 4 acciughe sotto sale
- 2 pomodori maturi
- 1 spicchio aglio
- prezzemolo
- basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate le zucchine, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e scavatele con un coltellino affilato.

Sistematele con la parte concava verso l'alto in una pirofila spennellata d'olio.

Mettetele in forno preriscaldato a 200°C per qualche minuto.

Nel frattempo in una ciotola lavorate con un filo d'olio le acciughe lavate e diliscate fino a ridurle a crema.

Tritate l'aglio, il prezzemolo, il basilico, la polpa delle zucchine e le olive snocciolate, raccogliete tutto in una terrina.

Unite anche i pomodori, pelati e privati dei semi e tritati, mescolate, versate un poco d'olio, la crema d'acciughe, salate, pepate, amalgamate il tutto e riempite le zucchine con il composto.

Sopra distribuite la mozzarella tagliata a cubetti e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti.

Ritirate e servite subito.