



# ZUCCHINE STUFATE

## Ingredienti

*Per 2 persone*

2 zucchine medie

300 grammi di carne tritata

200 centilitri di salsa di pomodoro

1 cipolla

## Passi

- 1.** Lavate le zucchine, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e svuotatele della polpa all'interno.
- 2.** Cuocete la cipolla e la polpa delle zucchine con un filo d'olio e poi aggiungete la carne macinata.
- 3.** Lasciate cuocere per 15 minuti e aggiungete la salsa di pomodoro al composto
- 4.** Riempite le teglie di zucchine con il composto e infornate per 30/35 minuti a 200°C.
- 5.** Quando le zucchine saranno cotte, aggiungetevi sopra un po' di formaggio grattugiato e lasciatelo sciogliere.