

## Zucchine ripiene di pesto di noci (Contorni)



### Preparazione

Lavate e spuntate le zucchine. Tagliatele per lungo e sbollentatele per 3 o 4 minuti in acqua salata. Scolatele e lasciatele raffreddare. Preparate la farcia mescolando il pesto di noci, la ricotta, il grana. Regolate di sale e di pepe. Prendete le zucchine e, con l'ausilio di un coltellino e di un cucchiaino, svuotatele della polpa interna. Farcitele con la farcia preparata, alla quale avrete aggiunto anche un pò di polpa tritata. A parte tritate con un mixer la frutta secca. Cospargete la superficie delle zucchine con la frutta secca. Infornate a 200 gradi. Dopo un quarto d'ora, spostate il forno in modalità grill e lasciate grigliare per altri 5 minuti.

### Consigli

Potete dare più o meno gusto alle vostre zucchine ripiene di pesto di noci, scegliendo di preparare quest'ultimo con l'aglio.

### Curiosità

Come il pesto originale a base di basilico, anche quello preparato usando delle noci trae la sua origine comunque in terra ligure.

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Cottura** 20 minuti

**Dosi per** 3 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Zucchine** 500 grammi

**Pesto** (due cucchiaini di pesto di noci)

**Ricotta** 100 grammi

**Grana** 30 grammi

**Sale**

**Pepe**

**Pistacchi** (qualche pistacchio)

**Nocciole** (qualche nocciola)

**Pinoli** (un paio di cucchiaini di pinoli)