
Cukinia nadziewana

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1300 razy.

Kuchnia włoska

4 duże cukinie (lub 8 małych)

40 g masła

40 g tartego parmezanu

40 g tartej bułki

1 jajko

1 ząbek czosnku

1/2 cebuli

sól

pieprz

Umyte i odsączone cukinie poprzecinać wzdłuż na połowę. Łyżką wydrążyć rowki. Drobną pokrojoną cebulę dusić z 6 łyżkami wody, zdjąć z ognia i dodać do niej pozostałe składniki: ocet, masło i roztrzepane jajka. Wydrążony z cukini miąższ gotować kilka minut a następnie posiekać i wymieszać z jajkami i cebulą. Cukinie gotować krótko na parze lub w bardzo małej ilości posolonej wody, tak żeby były prawie surowe. Następnie napełnić je przygotowanym wcześniej nadzieniem, ułożyć w wysmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym, na każdą cukinię położyć wiórki masła i zapiekać przez 15 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD