



Ente di gestione  
delle aree protette dei  
**Parchi Reali**



## ***Le Lune di Avalon*** ***ZUCCHINE RIPIENE DI PATATE E GALINSOGA***

### ***ingredienti***

- 6 zucchine
- 3 patate medie
- Una manciata di galinsoga
- Parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- Sale, pepe, noce moscata

### ***Procedimento***

Far bollire al dente le zucchine intere, da cotte tagliarle a metà nel verso della lunghezza e scavare l'interno. Far bollire le patate pelate e tagliate a cubetti con un pizzico di sale grosso, schiacciarle in una terrina con l'interno delle zucchine, la galinsoga tritata, parmigiano, l'uovo, sale, pepe e noce moscata. Riempire le zucchine scavate e infornare in forno preriscaldato a 180 gradi finché sarà gratinato. Servire caldo

Photo credits: cucina che ti passa

