

## Zucchine ripiene di porri e olive nere



### Ingredienti (per 1 porzione)

2 zucchine tonde  
60 g di porro tagliato a rondelle  
25 g di olive nere denocciolate  
15 g di parmigiano reggiano grattugiato  
maggiorana  
1 cucchiaio di pangrattato integrale  
un filo di olio extra vergine di oliva  
un pizzico di pepe

### Procedimento

1. Taglio le calotte delle zucchine e le tengo da parte, poi scavo le zucchine togliendo la polpa e avendo cura di non romperle.
2. Taglio la polpa estratta a piccoli pezzi e la metto in un contenitore con il parmigiano. Nel frattempo, in un mixer trito le olive e in una padella lascio appassire il porro tagliato con un filo d'olio e un mestolino d'acqua. Insaporisco con del pepe macinato e continuo la cottura per 5 minuti.
3. Lascio intiepidire e mescolo con le mani le olive, il porro, la polpa di zuccina e il parmigiano. Incorporo il pane grattugiato fino a ottenere un impasto morbido.
4. Riempio le zucchine con il composto, le adagio su una teglia coperta con carta da forno, ci verso sopra un filo d'olio, le richiudo con la calotta precedentemente tagliata e inforno per 35 minuti a 160°C.