

# Caccavella alla Lorraine con zucchine e menta

## Ingredienti per 4 persone:

4 Caccavelle "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"  
4 zucchine romanesche  
piccole foglioline di menta fresca  
1 scalogno  
olio EVO  
sale  
pepe  
150 g di prosciutto cotto a dadini  
4 uova  
250 g di panna fresca  
1 pizzico di noce moscata  
1/2 l di sugo fresco al basilico



## Procedimento

Portare ad ebollizione dell'acqua salata in una capiente pentola e lessare le caccavelle a fuoco moderato per non farle rompere durante la cottura. Dopo 15 minuti, scolarle delicatamente con una schiumarola e porle a freddare capovolte su un piano oleato ben distanziate tra di loro. Nel frattempo lavare e spuntare le zucchine, asciugarle e tagliarle a dadini piccoli. Affettare sottilmente uno scalogno e farlo dorare in una padella con un filo di olio. Versare le zucchine e saltarle per pochi minuti a fuoco vivace. Salare, pepare e unire le foglioline di menta fresca spezzettate. Mescolare e lasciare intiepidire. Battere le uova con una forchetta ed unire la panna, insaporire con un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Mescolare bene unire le zucchine e il prosciutto cotto a dadini. Versare uno strato di sugo in una pirofila per il microonde e posizionarci le caccavelle. Quindi riempirle con il composto di uova e zucchine con l'aiuto di un mestolino. Coprire la pirofila con un coperchio adatto al microonde e far cuocere a 750 w per 10 minuti circa. Usare il grill per 1 minuto per creare una delicata crosticina sulla superficie. Velocissime e golose, ottime sia calde che fredde.