

Ricette con zucchine: cinque idee per voi!

In questa piccola raccolta vi voglio mostrare cinque idee di ricette con zucchine, facili e veloci da realizzare che spaziano nelle varie portate

Buongiorno amici ed amiche come state?

Qui tutto nella norma, non ci lamentiamo!

Oggi arrivo con una bella raccolta tutta per voi: ho scoperto che le raccolte vi piacciono sempre un sacco e così, visto che a Rapallo ho comprato delle tenerissime zucchine chiare (in lombardia ad esempio, fatico a trovarle, chissà perchè!) ho pensato di proporvi una piccola raccolta di cinque ricette realizzate con questo ortaggio principe dell'estate.

A casa mia le zucchine piacciono in ogni variante, in ogni versione, in ogni modo...

Mi manca solo di provarle in un dolce ma presto mi ci metterò: voglio fare come Enrica Chiarapassion che qui ha realizzato una meravigliosa [torta dolce di zucchine](#) che assolutamente proverò!

Nel frattempo eccovi 5 idee tutte a base di questo delizioso ortaggio, idee che a casa mia hanno fatto furore e che voglio condividere con voi!

Siete pronti?!

Iniziamo con un appetizer, perfetto come antipasto ma anche come stuzzichino per un brunch, un aperitivo, una merenda salata, un picnic...largo alla fantasia.

Noi le abbiamo adorate queste rose di zucchine, semplicissime ma d'effetto...

E che ne dite anche di queste [tartellette](#) finger food?!

Insomma lascio a voi la scelta!

[Rose di sfoglia e zucchine](#)

Passiamo ora ad un primo piatto...ecco una pasta che ha in sè tutti i profumi dell'estate ed è piacevole perchè ricca di consistenze diverse, che son certa, vi conquisterà.

Io ho utilizzato una pasta al pistacchio, ma nulla vi vieterà di usarne una trafilata al bronzo o anche della pasta fresca di semola...largo alla fantasia!

E se volete provare un risottino speciale...

Questo [risotto alle zucchine con crema di ricotta e basilico](#) è assolutamente da provare!

[Caserecce al pistacchio con pesto di zucchine, pistacchi e pomodorini](#)

Passiamo adesso ad un secondo piatto.

Queste [polpette di tonno e zucchine](#) hanno riscosso un gran successo a casa mia, ma se vorrete una versione vegetariana, questa è ancora migliore...

Polpette alle zucchine feta e pinoli, con un tocco di menta...semplicemente irresistibili!

[Polpette di zucchine, feta, pinoli ed erbe profumate](#)

Che ne dite di una torta salata?!

Uno dei miei cavalli di battaglia ed una delle torte salate più viste qui sul blog, è proprio questa: la torta salata alle zucchine trombetta di Albenga o zucchine cucuzze, come vengono chiamate nel sud Italia, dove sono famosissime...provatela e vi piacerà.

...per me questa varietà di zuccina è stata una vera scoperta! Nulla vi vieterà però, in mancanza di questa tipologia, di utilizzare delle normalissime zucchine sempre presenti sul banco del mercato, come quella nera di Milano, o quella gialla, quella ortolana di Faenza o ancora quella romanesca...largo alla fantasia in cucina, come sempre!

[Torta salata con zucchine trombette di Albenga](#)

Voglio finire con la ricetta di queste zucchine tonde, le adoriamo a casa mia!

Ho provato a realizzarci diversi ripieni, ma quello che ci piace di più, è questo con la mortadella...

Provatele e poi ditemi...

[Zucchine tonde ripiene alla mortadella](#)

Insomma, che dirvi?!

In dodici anni di blog, le ricette con le zucchine sono state davvero tantissime qui sulle mie paginette pasticciona...

Queste sono alcune di quelle che ho maggiormente gradito, provatele anche voi e vi piaceranno, ne sono certa.

Ora vi lascio augurandovi una piacevole giornata (ma che caldo fa?!)...

...a presto con nuove idee golose e sfiziose...

Buonissima giornata!

Simona