# Zucchini relleno con carne picada y tomate

**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: **4**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** https://srecetas.es/zucchini-relleno-con-carne-picada-y-tomate

## Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva y agregar la cebolla picada. Rehogar y luego agregar la carne picada salpimentada. Cocinar por 10 minutos y agregar una cantidad mínima de vino blanco. Dejar evaporar unos minutos. Limpiar y pelar el zucchini y cortarlo en rebanadas gruesas de 3 cms. de grosor. Ahuecar el centro para formar anillos. Limpiar el tomate y cortarlo en rodajas de 2 cms. de grosor. Preparar una bandeja de horno con un poco de aceite en su interior y colocar los aros de zucchini. A continuación colocar la carne picada, y sobre ésta, la rodaja de tomate y un poco de queso parmesano por encima para gratinar. Llevar al horno durante unos 15-20 minutos. Disfrute!! Fuente: http://www.recetin.com/

## Ingredientes

- 1 Zucchini grande
- 2 Tomates
- 500 gramo/s Carne picada
- 1 Cebolla
- 1 puñado/s Queso Parmesano rallado
- 1 cantidad mínima Vino blanco
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Aceite de oliva

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal