

Courgettes farcies à la ricotta et aux lardons

★★★★☆ 4.7/5



Ingrédients

- 4 courgettes
- Lardons (150/200 g)
- Basilic
- Parmesan
- 2 pots de ricotta (2 x 200 g)
- Oignon
- Huile d'olive

Préparation

Temps Total : 55 min

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

- 1 Faire revenir les lardons dans une poêle anti-adhésive.
- 2 Couper les courgettes en deux dans le sens de la longueur. Les évider.
- 3 Préchauffer le four 200°C.
- 4 Mélanger la ricotta, l'huile d'olive, les lardons, le basilic, l'oignon.
- 5 Farcir les courgettes avec cette préparation. Saupoudrer de parmesan.
- 6 Mettre les courgettes au four pendant 35 mn sur Th 7.

Note de l'auteur

“ Servir avec du riz blanc parsemé d'huile d'olive. ”



J'ajoute mon grain de sel

