CALABACITAS RELLENAS

INGREDIENTES

8 Calabacitas redondas

1 Cda de albahaca fresca picada

1 Pimiento rojo picado en dados

2 Tomates maduros picados (sin semillas)

1 Pimienta picona (opcional)

200 gr Queso ricotta o requesón

½ Taza de vino blanco

1 Cebolla mediana picada en dados

1 Cdta de orégano molido

Queso parmesano

Queso al gusto para gratinar

Aceite de oliva

1 Diente de ajo picado

Sal y pimienta

PREPARACIÓN

En una olla con agua hirviendo, colocamos las calabazas por un par de minutos para que se ablanden un poco. Secamos y dejamos enfriar. Cortamos la tapa de la calabaza y reservamos.

Con la ayuda de una cuchara sacamos la pulpa con mucho cuidado para no romper el fondo a los lados. Picamos la pulpa en dados.

En una sartén, con un poco de aceite de oliva, salteamos, el pimiento rojo, la cebolla, el ajo y la pimienta picona hasta que tomen pochar. Añadimos la pulpa de la calabaza, los tomates, la albahaca y el orégano, y cocinamos por un par de minutos.

Agregamos el vino, la sal y pimienta al gusto y dejamos cocer hasta que se haya evaporado la mayor parte de líquido. Luego agregamos el queso ricotta o requesón triturado, removemos y cocinamos un por 5 min más. Rellenamos las calabazas y las cubrimos con el queso parmesano y el queso para gratinar. Horneamos a 180° C por 10 min o hasta que estén doradas.