

## Zucchine impanate al forno

Le **zucchine impanate al forno** costituiscono un finger food sfizioso ed invitante, prepariamole seguendo questi step.



---

### INGREDIENTI

- q.b. **Olio extravergine d'oliva**
- **4 Zucchine**
- **200 g Pangrattato**
- **60 g Parmigiano o pecorino grattugiato**
- **1 cucchiaino Aglio in polvere**
- **1/2 cucchiaino Paprica in polvere**
- **1 pizzico Origano secco**
- q.b. **Fiocchi di peperoncino**
- q.b. **Sale**
- **2 Uova**

---

### PREPARAZIONE



Tagliare le zucchine lavate e private delle estremità a metà, poi suddividere ulteriormente ogni metà fino ad ottenere dei bastoncini larghi circa 1,5 cm e lunghi quanto metà zuccina.



In un piatto fondo, unire il pangrattato, il parmigiano, l'aglio in polvere, la paprica, l'origano, il peperoncino ed il sale.



In un piatto separato sbattere le uova molto bene. Preriscaldare il forno a 210 °C.



Passare ogni bastoncino di zuccina prima nell'uovo e poi nella miscela di pangrattato, premendo per far aderire l'impanatura.



Sistemare i bastoncini impanati in una teglia rivestita di carta forno e leggermente unta, evitando di sovrapporli, al termine spruzzarli con altro olio.



Cuocere in forno per 15/20 minuti avendo cura di girare i bastoncini a metà cottura. Al termine servirli caldi o tiepidi.