

Polpette di zucchini

Le polpette di zucchini si preparano formando delle palline composte dal passato di zucchini, uova, formaggio e pangrattato; impaneremo poi con farina e pangrattato e friggeremo, a fine cottura le serviremo calde



Difficoltà: Facile

La ricetta completa

Ingredienti

- 600 g **Zucchine medie**
- 100 g **Pecorino stagionato grattugiato**
- 20 g **Burro**
- 50 g **Farina**
- 2 **Uova**
- 70 g **Pangrattato**
- 2,5 dl **Olio per friggere**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**

Preparazione

Spuntate, lavate e raschiate leggermente le zucchini. Mettetele in una casseruola e lessatele in acqua bollente, leggermente salata, per circa 10 minuti.

Sgocciolatele, passatele al passaverdure e raccogliete il passato in una terrina.

Aggiungete le uova, il formaggio, il burro, 2 cucchiaini di pangrattato per rendere più sodo il composto, sale e pepe.

Mescolate il tutto con un cucchiaio di legno, poi formate tante piccole polpette. Mescolate la farina con il pangrattato rimasto e passatevi le polpette.

Fatele quindi friggere in abbondante olio ben caldo. Quando saranno dorate e croccanti, sgocciolate le polpette con un mestolo forato e adagiatele su carta da cucina perché perdano l'unto in eccesso.

Trasferite le polpette su un piatto da portata e servitele ben calde.